# 水晶蝦丁

## エビの塩炒め

**使用製品**

チキンパウダー
海味醤

3～4人分（テストキッチン）

| 材料 | 分量 | 下ごしらえ |
|---|---|---|
| エビ | 80g（5尾） | 薄皮を削ぐ　背開きして3等分に切る　酒・塩・こしょう・卵白・片栗粉、各少々で下味をつけサラダ油でコーティングする |
| 腊肉 | 40g | ★蒸す　スライス |
| ターサイの葉 | 100g | ★ |
| しんとり菜 | 100g | ★ |
| | | |
| ねぎ油 | 5g | |
| 酒 | 7.5g | ◆ |
| 紹興酒 | 7.5g | ◆ |
| 李錦記 チキンパウダー | 0.1g | ◆スープとして湯15ccに溶かす |
| 李錦記 海味醤 | 2g | ◆ |
| | | |
| ねぎ油 | 5g | |
| 酒 | 6g | ◎を混ぜ合わせる |
| 塩 | 0.5g | ◎ |
| 砂糖 | 1g | ◎ |
| 旨味調味料 | 0.2g | ◎ |
| 水溶き片栗粉 | 少々 | ◎ |

## 作り方

1. 熱した鍋にねぎ油をなじませ、★と◆を加えて炒め合わせる。ザーレンで汁気を切り、器に盛る。
2. エビは油通しする。
3. 熱した鍋にねぎ油をなじませ、2と◎を加えて炒め合わせ、1の器に盛る。

李錦記業務用製品日本輸入総発売元　株式会社 大榮貿易公司