

[新聞附件]

「夏威夷鳳梨炒飯」



材料：

蛋、洋蔥丁、蝦仁、肉絲、白飯、鳳梨丁

作法：

把蛋打散後入鍋翻炒，再加入洋蔥切丁爆香、接續放入蝦仁、肉絲、白飯，將食材一同拌炒至入味！添加少許鹽、些許胡椒粉提味，最後放入鳳梨丁翻炒立即起鍋。

小撇步：美味炒飯的秘訣在於蛋的香氣，鍋內的油必須適量足夠；鳳梨也必須在料理的最後步驟加入，不然果體容易出水。在家料理還可加上香鬆、肉鬆或三島香鬆都能讓口感更有層次！」

「關廟鳳梨蝦球」



材料：蝦子、蛋、適量太白粉、適量吉士粉、鳳梨汁、煉乳、檸檬汁、沙拉醬

作法：將清理好的蝦子在背部畫上一刀，加鹽巴、蛋清、太白粉及胡椒粉抓醃約十分鐘至入味，再沾太白粉與吉士粉與蝦子混合後，入鍋油炸至金黃酥脆後起鍋。最後擺盤再淋上鳳梨汁、煉乳及檸檬汁加至沙拉醬拌勻製成的主廚獨門醬汁，老少咸

宜的美味！

小撇步：獨門秘方就是在沙拉醬裡加入鳳梨汁、煉乳及檸檬汁調和醬汁！取而代之麵粉，採用太白粉與吉士粉調合，因吉士粉具有濃郁奶香及果香味，能讓炸物變的更酥更脆。