

## 筍尖鮮蝦餃製作食譜

### 餡材料

鮮蝦肉 450g 筍肉 80g

糖 3g 雞汁 4 茶匙

固體油 4 茶匙

麻油及胡月粉少許

### 餡製法

將蝦肉切粒或原隻加少許  
生粉用手搓至起膠，再加入  
其餘調味料攪勻冷藏備用



### 皮材料

澄麵 120g 生粉 80g 蕃薯粉 40g 滾水 180g

鹽少許 固體油少許 (後下)

### 製法：

1. 以上 3 種粉及鹽混合在盆內，倒入滾水拌勻加蓋焗 5 分鐘，使熱力走勻麵糰。
2. 麵糰加入少許固體油，用手搓勻。
3. 將麵糰搓成長條，將長條切開一粒粒，每粒約 12g。
4. 用拍皮刀將麵粒壓成圓形成麵皮
5. 將麵皮包入蝦餃餡，用手撚成蝦餃形狀。
6. 放入蒸籠，用大火蒸 7 分鐘。