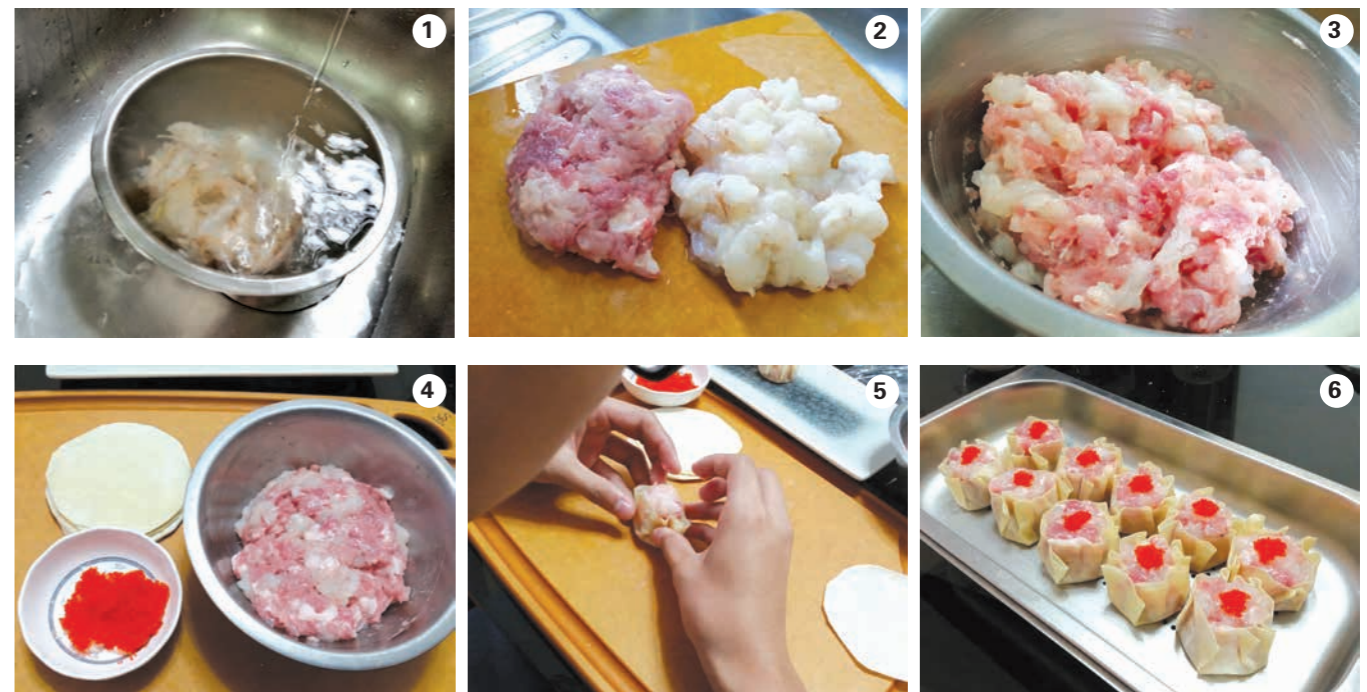


蟹籽燒賣皇

燒賣是酒樓必食點心之一，豬肉和鮮蝦混搭的身軀，頂頭是橘紅色的亮麗蟹籽，光是外型的配色就令人食指大動。出籠時熱呼呼的沾著辣油食，再呷一口熱普洱，無敵美味。



材料：(約10隻)

豬肉	180克
鮮蝦仁	180克
雲吞皮/燒賣皮	約10片
蟹籽	少許(可免)

調味：

鹽	1/2茶匙
雞粉	1/2茶匙
糖	1/2茶匙
生粉	1茶匙
麻油	適量
胡椒粉	適量
油	適量

做法：

1. 蝦仁開背去腸洗淨，用1湯匙生粉用手抓擦30秒；放碗內用水喉水沖1分鐘至潔白。
2. 撈起蝦仁徹底吸乾水份後切粒；豬肉先切粒再略琢爛。
3. 加入蝦仁粒及所有調味料，順同一方向攪至起膠，蓋好冷藏30分鐘。
4. 雲吞皮裁成圓型，放入餡料在中央。
5. 整形後，將燒賣放在案板上壓一壓，整平底部。
6. 放上蟹籽。蒸架或蒸籠，掃油，排入燒賣，水滾，大火蒸10分鐘即成。

筆記：

1. 豬肉要買帶少許肥肉，蒸出來的燒賣夠油水才香滑。
2. 沒有燒賣皮，可用雲吞皮代替。