

春卷

大家飲茶喜歡食春卷嗎？其實自己整真的很簡單。

我細個跟家人上酒樓飲茶就最喜歡點春卷，但未必次次有得食，因為母親視炸物是熱氣食品，真係愈難愈愛，這份春卷情意結伸延至我在美國生活的日子。

初到美國，住處很難找到好吃的春卷，唯有憑著味覺回憶，將這份美食演繹出來，經過二十多年的洗禮，這道春卷理所當然成為我家的秒殺美食。



做法：

1. 預熱易潔鑊，然後加入1/2湯匙油。當油熱時，加入冬菇略炒，加入1/2茶匙糖炒勻，繼續炒至冬菇略帶金黃，盛起待用。
2. 預熱鑊並加入1湯匙油。油熱時，加入紅蘿蔔粒，然後再加入西芹和冬菇，繼續炒1-2分鐘。加入1/4茶匙鹽並炒至均勻。
3. 在春卷料中加入豉油和蠔油和剩餘的糖，繼續炒至均勻。(圖A)
4. 將粟粉水慢慢分2次加入春卷料中，同時要繼續不停炒，可能不需要加入全部粟粉水，視乎蔬菜釋出水份多寡。
5. 在包春卷前，確保所有春卷料完全冷卻。(圖B)
6. 在春卷皮其中一角放上2湯匙春卷料，向對角捲至中間位置，將兩邊春卷皮向內覆合，儘量將餡料收納在中間。(圖C)
7. 繼續向上捲至末端，塗上蛋液收口。(圖D)
8. 將油預熱至350F / 175C，加入春卷然後將火力調至中細火炸約1分鐘。當春卷加入熱油中時，會有很多氣泡，這證明油是相當熱，約1分鐘後，氣泡開始減少，這時將火力調到中大火直到春卷炸至金黃為止。在最後30-45秒鐘，將熱力調至最高，這樣熱力會將多餘的油逼出。整個油炸過程大約需時約4-5分鐘。(圖E)
9. 取出春卷，將春卷垂直放在一個深盤內1-2分鐘，底部放廚房紙吸取多餘油份，然後上碟。(圖F)



材料：

紅蘿蔔	500克(切粒)
西芹	400克(切粒)
乾冬菇	35克
(浸水瀝乾後切粒)	
蛋液	適量

調味：

豉油	2湯匙
蠔油	2湯匙
糖	1+1/2茶匙
鹽	1/4茶匙

粟粉獻：

粟粉	2茶匙
水	4茶匙

筆記：

1. 在最後炒春卷料時，慢慢加入粟粉水煮杰所有春卷料，因為春卷料不可以水汪汪，否則在包春卷時春卷皮會容易破爛，而且在炸春卷時容易炸濃。這最後步驟是相當重要的。
2. 如果喜歡可添加更多的冬菇，亦可用碎豬肉或雞肉代替冬菇。
3. 春卷料略鹹，但當與春卷皮一起食時味道便剛剛好。
4. 春卷可以配甜酸醬，喼汁（香港茶樓常用）或泰式甜辣醬。這視乎個人喜好。
5. 請將所有春卷從油中取出後才關火，否則油會滯留在春卷上，並變得油膩。在炸的最後30-45秒，將熱力調高以逼出多餘的油。
6. 此食譜可製作約34個春卷，未炸的春卷可冷藏，炸之前毋需解凍，炸的時間可能需要增加1-2分鐘。
7. 可以在春卷料中加入任何喜歡的材料，關鍵是要確保春卷料杰身，不可以水汪汪。除了以上材料之外，我媽媽喜歡加入沙葛和黑木耳，因為她說這樣吃了春卷也不會“熱氣”。

包春卷製作視頻：<https://youtu.be/oW54s5tCBP8>