

黃金煎釀茄子

之前去過新加坡，當地有一隻魚皮叫金鴨「the golden duck」，本身不太喜歡食魚皮的我都忍不住口，吃完一包又一包。鹹蛋同魚皮或薯片是非常之夾，兩位品牌的創辦人未滿30歲以鹹蛋魚皮就可做到每年過千萬美金之營業額。

既然買不到鹹蛋魚皮，唯有自己做鹹蛋菜式。煎釀茄子大家食得多，我自己比較喜歡用蝦滑去做，加上個黃金汁係非常合配。大家可以試試。



材料：

蝦仁	450克
茄子	2條
鹹蛋黃	4隻
牛油	80-100克
生粉水	適量
糖	1茶匙

醃料：

生粉	2茶匙
生油	1茶匙
開水	1湯匙
白胡椒粉	少許

筆記：

1. 不喜歡太鹹可落3隻鹹蛋黃便可。
2. 牛油多少隨意，用處是用來推開鹹蛋黃，不喜歡可改用菜油。
3. 炸茄子的時候盡量用大火，因為茄子比較吸油。所有油炸食物，盡可能都炸起才熄火。因為熱力才會逼出多餘的油。
4. 我盡量想保持茄子少少脆口，所以不回鑊，直接將黃金汁淋在茄子上。

做法：

1. 蝦仁去殼挑腸後，用刀背大力拍爛蝦仁，才開始快刀剝到起膠。(圖A)
2. 當所有蝦都變糊狀，加入醃料白胡椒粉、生粉、生油及開水，將材料均勻。
3. 順時針用手向同一方向攪，再將蝦滑放在手再拍落去個碗到，撻5-6次到起膠備用。(圖B)
4. 茄子斜切約1吋厚，中間再切一刀，但不切斷。
5. 在開坑的位置撲上生粉水，釀入蝦滑。生粉水可令蝦滑和茄子連在一起。(圖C)
6. 平底鑊加油，放下釀茄子，有蝦滑位置向下，慢炸至見金黃色，上碟。
7. 鹹蛋黃先蒸熟用叉壓爛備用。平底鑊中火加牛油後，加入鹹蛋黃煮到混合均勻，加1茶匙白糖再煮勻。(圖D)
8. 將煮好的黃金汁淋在茄子面上即可。

