

蜜汁煎蠔

許多人覺得生蠔是個腥物，急凍生蠔就更加不在話下，但經過薑、蔥爆香之後，蠔的腥味會大大減低。而這做法的蜜汁煎蠔，外脆內軟，鐘意食蠔的人一定不可以錯過。



做法：

1. 急凍生蠔退冰，洗淨後徹底抹乾水份。
2. 生蠔兩面灑上薄薄一層生粉。
3. 平底鍋加油，大火燒熱後下薑片和蔥段爆香。
4. 排入生蠔煎封兩面至金黃色(約7-8成熟)，即可取出。
5. 原鍋加入醬汁材料生抽、薑汁、水，轉小火煮滾後加料理酒和蜜糖，拌勻，加入生粉芡煮至水份減半。
6. 生蠔回鍋，快炒直至醬汁收乾即可上碟。

筆記：

1. 煎生蠔時，鍋和油要夠熱，將生蠔煎封以免出水。
2. 洗淨的生蠔要用廚紙吸乾水份，才可以吸入調味料。
3. 今次用的是日本急凍廣島蠔，不用氽水。氽水的目的除了去除雜質，主要是為了定型和防止在煮的過程出水。如果用美國桶蠔不是急凍貨，而且體積較大和軟身，煮前可以洗淨並氽水定型，再索乾水回鑊會較為方便。

材料：

急凍生蠔	6-8隻
生粉	少許
薑片	2片
蔥段	1條

醬汁：

生抽	2茶匙
薑汁	1茶匙
蜜糖	1湯匙
料理酒	1茶匙
水	2茶匙

生粉芡：

生粉	1/2茶匙
水	2茶匙