

龍井蝦仁

材料：

鮮蝦肉 300 克
 一湯匙龍井茶葉 (可用其它綠茶)
 蛋白一隻
 三茶匙酒
 一茶匙鹽
 兩湯匙粟粉用一湯匙水調開
 油適量 (泡蝦仁用)
 古月粉及麻油少許。
 一湯匙洋蔥茸

製法：

- 蝦肉挑出蝦腸,用水沖洗乾淨後用布吸乾水份。加入蛋白、鹽、古月粉及麻油撈勻。再拌上粟粉醃一小時。
- 龍井茶葉放杯中,沖入沸水半公升,無須蓋上杯蓋,一分鐘後,倒去茶水,只留約兩湯匙茶水和茶葉繼續泡待用。
- 中火燒紅鑊,放入油,待油溫升至 80℃ 後,放入醃好的蝦仁泡嫩油,並用筷子分開蝦仁免其黏在一起。泡油十五秒後倒出蝦仁隔乾油份。
- 洋蔥茸起鑊,放入蝦仁,倒入龍井茶及茶葉撈勻贊酒上碟。



Camarão à Longjing

Ingredientes:

- ~ 300 gramas de carne de camarão fresca
- ~ 1 colher de sopa de folhas de chá Longjing (ou verde)
- ~ 1 clara de ovo
- ~ 3 colheres de chá de aguardente
- ~ 2 colheres de sopa de farinha de milho dissolvida numa colher de sopa de água
- ~ Óleo para fritar
- ~ 1 colher de chá de cebola picada
- ~ Pimenta e óleo de sésamo (q. b.)

Preparação:

- ~ Tirar o intestino do camarão.
- ~ Lavar e limpar o camarão. Depois secá-lo bem com um pano.
- ~ Misturar o camarão com a clara do ovo, sal, pimenta e óleo de sésamo e mexer bem. Juntar depois a farinha de milho e deixar repousar uma hora.
- ~ Pôr as folhas de chá numa caneca e deitar-lhes meio litro de água a ferver. Não cobrir a caneca e, um minuto depois, despejar o chá deixando duas colheres de chá com as folhas a demolhar.
- ~ Aquecer a panela em fogo médio, deitar-lhe o óleo e aquecê-lo até fumer (80°). Então, deitar nele o camarão mexendo com os pauzinhos para que não se peguem. Fritar cerca de 15 segundos. Retirar o camarão.
- ~ Fritar a cebola picada numa panela, juntar-lhe o camarão, chá forte (com folhas) e saltar com aguardente. O prato está pronto a servir.