# 菠萝油条虾

## 材料准备

1. 主料：虾仁200g、菠萝150g、油条150g
2. 辅料：米酒、玉米淀粉、白胡椒粉、盐、黑芝麻

## 制作步骤

①菠萝切块，去果芯

②基围虾去壳、去虾线，将虾仁压扁然后剁碎，加入菠萝渣汁、米酒、玉米淀粉、白胡椒粉和盐腌制

③油条切段，然后将虾泥塞进去，尽量多塞一些，

④下油锅炸，炸几分钟至油条表面酥脆即可，

⑤最后将油条和菠萝摆盘，然后挤上蛋黄酱，撒少许芝麻。

# 白葡萄酒柠檬叶虾

1. 主料：基围虾500g约1斤
2. 辅料：蒜、干辣椒、盐、柠檬叶、黑胡椒、白芝麻、白葡萄酒

## 制作步骤

①基围虾去虾须、虾线，擦干水份

②干辣椒切段、蒜切片备用

③热锅起油，加入大虾大火翻炒，大虾变非常红后加入干辣椒节和蒜片翻炒，调中火炒出蒜香和辣味，加入柠檬叶翻炒，炒至虾成熟，柠檬叶炒的时间不宜太久，否则会发焦、发苦，撒上盐、黑胡椒和白芝麻翻炒均匀。

④最后转大火，淋上白葡萄酒，起锅装盘。