# 泰式虾饼

## 材料准备

1. 主料：基围虾500g约1斤、鸡蛋
2. 辅料：黑胡椒、盐、五香粉、白糖、淀粉、面包糠、泰式甜辣酱

## 制作步骤

1，买新鲜的虾仁(速冻袋装也可)，分开头和身子，剥皮去掉虾壳和虾线，虾头炸成虾油保存，煮粥是放进去是超级美味的。  
2，把虾仁剁碎，放入碗中。  
3，把虾肉放入碗中，加入黑胡椒适量，盐适量，五香粉适量，白糖适量，淀粉两勺，蛋清适量(剩下的蛋黄放置备用)。  
4，用筷子向一个方向搅拌，给虾肉上劲，可以变得更黏稠。  
5，搅拌的差不多了，戴上手套，拿起虾肉团往案板上摔打，摔个差不多10-20次，虾肉就变的很有粘性和韧性。  
6，手上沾点水，把虾肉分成一团一团的，盘子上也沾点水，把虾肉依次摆好。  
7，准备好面包糠放在盘子里，还有分好团的虾肉，还有刚才剩下的鸡蛋液(如鸡蛋液不够可以加点水)  
8，把虾肉拿起来沾上鸡蛋液，裹上面包糠，隔壁小孩都馋哭了，咳咳。  
9，然后待油锅里的油烧热后放入虾饼，我一次炸两个，一次炸太多时间会不均匀。  
10，观察颜色，炸制金黄色就可出锅，注意调整火量，中火即可，不要炸糊。