

		料理名	普通話	シャソ イ チー シャー チュウ		
				香葉汁蝦球 (エビの香草風味炒め)		
材	<1卓分>					
	シャレン 蝦 仁 (むきエビ) : 21/25 8尾		チュウ ホン 韭 黄 (黄ニラ) 1/2 束			
料	シン パオ グラ 杏鮑菇 (エリンギ茸) 50 g		シャノ ウアイ 香 菜 (中国パセリ) 1 株			
	ホシ チヤ 黄 椒 (黄パプリカ) 1/2 個					
		フウ ナボ ホシエン 胡蘿蔔花片 (人参の飾り切り) 40 g				
調味料・衣の配合	シャー チュウ シャソ チヤソ A. 蝦球上漿 600 g		シャソ イ チヤソ B. 香葉醬		C. 野菜の下煮	D. 合わせ調味料
	イェン 塩 3.75g		ガン ツォン モー 干葱末 (エシヤロット) 37 g		タソ 湯 (スープ) 400ml	シャソ イ チヤソ 香葉醬 大匙2
	タソ 糖 (砂糖) 2g		カソ モー 蒜 末 (ニンニク) 37 g		イェン 塩 小匙2/3	シャオ シン チュウ 紹興酒 小匙1
	シー フェン 食 粉 (重曹) 2g		シェン テー チヤ 鮮辣椒 (生赤唐辛子) 50 g		タソ 糖 (砂糖) 小匙1/2	
	フウ チヤ 胡 椒 少量		シャー ミー 蝦 米 (干しエビ) : 戻したもの 55 g		チヤソ チュウ 姜 酒 小匙1	イェン 塩 小匙1/3
	トウ フェン 豆 粉 (片栗粉) 3.75g		シャー チヤソ 蝦 醬 (エビみそ) 112 g		ヨウ 油 大匙2	タソ 糖 (砂糖) 小匙1/3
	タン パイ 蛋 白 (卵白) 少量		テー フェン 辣 粉 (粉唐辛子) 5 g			タソ 湯 (スープ) 大匙2
	ヨウ 油 適量		タソ 糖 (砂糖) 37 g			シェイ トウ フェン 水豆粉 (水溶き 片栗粉) 適量
			シャソ マ 香 茅 (レモングラス) : 軟らかい部分 50 g			マー ヨウ 麻 油 (ゴマ油) 少量
			シャソ イ 香 葉 (ゴボシの葉) 6 g			
	<作り方>					
	1. 香葉醬を作る。					
	①材料はすべてみじん切りにする。					
	②鍋に油 70cc を入れ、ニンニク、エシヤロット、干しエビ、生赤唐辛子を焦がさないようにゆっくり炒める。					
	③エビみそと粉唐辛子を入れて炒め、最後に砂糖、レモングラス、コブミカンの葉を加えて仕上げる。					
2. むきエビは下処理して、背割りして下味をつける。						
3. エリンギ茸は適当な大きさに切る。						
4. 黄パプリカは表面を焼いて皮を剥き、一口大の三角形に切る。						
5. 黄ニラ、中国パセリは4cm 長さに切る。						
6. D の塩〜水溶き 片栗粉を合わせておく。						
7. A で、黄パプリカ、人参を茹でてザーレンにあける。						
8. 2 のむきエビ、エリンギ茸を中温の油で油通しする。						
9. 1 の香葉醬を焦がさないように炒め、続いて紹興酒を加え、7 の野菜類、8 のむきエビ、エリンギ茸を入れて調味し、黄ニラ、中国パセリ、ゴマ油を加えて仕上げる。						