

## 06.06 大廚師 - 滑蛋老虎蝦 (4 人份量)

### 材料:

雞蛋 6-8 隻  
老虎蝦 6 到 8 隻  
蒜頭 5 粒  
鹽  
黑椒碎

### 做法:

1. 蒜頭壓扁
2. 老虎蝦去頭去殼，用刀在蝦尾淺切一刀，用針或牙簽在中間把泥腸剔出來
3. 把鍋燒至冒白煙
4. 加入油，馬上加入蒜頭
5. 放入老虎蝦大火快炒一分到一分半，視乎蝦的大小而定
6. 加入少許鹽和黑椒碎，起鍋備用
7. 雞蛋打入大碗中，用筷子把蛋黃夾散，加入少許油和鹽
8. (不用把蛋白及蛋黃打至完全混合，如果想滑蛋更滑，可取出其中三分一的蛋黃)
9. 把鍋清洗乾淨，加油燒熱後加入蛋漿
10. 炒至半熟後加入蝦仁
11. 略為伴炒即可