

05.30 大廚師 - 泰式涼拌海鮮 Yam Taley

醬汁調配:

- | | |
|---------|------------------|
| 1. 檸檬一顆 | 榨汁 |
| 2. 魚露 | 30cc |
| 3. 蝦醬 | 1 匙 |
| 4. 白砂糖 | 6-8 匙 (個人喜好酸甜度) |
| 5. 香油 | 少許 |
| 6. 蒜頭 | 3 瓣 剝碎 |
| 7. 朝天椒 | 2 根 切細段 |
| 8. 香菜 | 少量 只取梗，切細碎，香菜葉備用 |
| 9. 白胡椒 | 適量 |

將所有材料混合攪拌，攪拌至白砂糖完全溶解即可

材料:

- | | |
|------------|------------------|
| 1. 大顆白洋蔥一粒 | 切細絲瓣，用冷水清洗瀝乾 |
| 2. 香菜葉 | 少許 |
| 3. 綠薄荷葉 | 少許，只取葉子 (非薄荷草葉子) |
| 4. 聖女小番茄 | 4 粒，切半 |
| 5. 花枝 | 一大尾，去腸肚和外皮，切片塊狀 |
| 6. 蝦仁 | 100g |
| 7. 蟹腳肉 | 50g |
| 8. 鹹味花生 | 少許，去膜剝碎 |

做法:

1. 煮一鍋開水，將花枝，蝦仁和蟹腳肉，待水滾后汆燙熟後，迅速放至冰塊水中降溫冷卻，冷卻後撈起備用
2. 取一個盆子，依序將洋蔥瓣、香菜葉、綠薄荷葉子、聖女小番茄、已冰鎮後的海鮮放入盆中，將已經調好的醬汁，分次加入盆中攪拌，拌至海鮮附著醬汁的味道，就可以盛起放於盤中
3. 將手邊剩餘的綠薄荷葉子做裝飾，灑上碎花生即可上菜