

浙江名菜 02：龙井虾仁

龙井虾仁是浙江十大经典名菜之一，龙井虾仁也是浙江杭州的传统风味名菜。龙井虾仁是选用鲜活的河虾和龙井作为原料。将虾壳剥去，用清水洗净控干水分，加盐，鸡蛋清搅拌至粘性，加入干淀粉拌均匀。龙井茶用 80° 开水泡开，滤出滤出茶汁备用。锅里倒入猪油，油热下入虾仁炒至变色后倒入漏勺沥油，锅里留有底油，下入虾仁，倒入茶汁，加入盐，味精，茶叶翻炒几下装盘即可。龙井虾仁的虾仁晶莹剔透，配上龙井茶叶非常好看。龙井虾仁的口感：清淡味美，虾仁 Q 弹爽口，非常不错。

