

川香水晶蝦

源興牛腩



「源」於五味 | 「悅」饗人生

源興香料 X 香港東涌世茂喜來登酒店采悅軒

主要食材

4-5頭虎蝦 (每隻約250g)

調味料 (鹽7g、糖7g、生粉7g)

源興香葉粉 小許

醬料

泰式雞醬100g

郫縣豆瓣醬120g

醬油20g

茄汁 100g

雞粉27g

砂糖60g

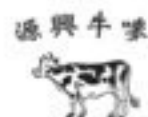
白醋20g



烹飪步驟

1. 製作醬料：鍋中先倒入砂糖與白醋，小火加熱至砂糖完全溶解。接著倒入其餘所有醬料，混合均勻後以中小火熬煮約 5 分鐘，熄火盛出備用。
2. 處理虎蝦：將虎蝦去殼、去衣，於背部輕劃三刀（注意切勿切斷），使其呈現菊花形。
3. 將處理好的虎蝦放入流動的活水下沖洗約 45 分鐘，使蝦肉質地變得緊緻爽脆，隨後徹底瀝乾水分。
4. 放入調味料（約抓至三成入味），拌勻稍微醃製備用。
5. 大火燒開一鍋水，沸騰後熄火，立刻放入醃好的蝦球浸泡約 3 分鐘。接著重新開大火，待水再次滾起後迅速撈出、瀝乾。
6. 將油鍋加熱至 200°C（高油溫），放入飛水後的蝦球快速炸約 10 秒，鎖住鮮汁與彈性，隨即撈出瀝油。
7. 淨鍋加熱倒入調好的醬汁，煮至濃稠冒泡後，倒入蝦球快速翻炒（兜勻），讓每隻蝦球都均勻裹上醬汁，即可關火出碟。
8. 最後在表面撒上少許源興香葉粉增添香氣，即可完美上桌！

川香水晶虾



「源」于五味 | 「悦」飧人生

源兴香料 X 香港东涌世茂喜来登酒店采悦轩

主要食材

4-5头虎虾 (每只约250g)
调味料 (盐7g、糖7g、生粉7g)
源兴香叶粉 小许

酱料

泰式鸡酱100g
郫县豆瓣酱120g
酱油20g
茄汁 100g
鸡粉27g
砂糖60g
白醋20g



烹饪步骤

1. 制作酱料：锅中先倒入砂糖与白醋，小火加热至砂糖完全溶解。接着倒入其余所有酱料，混合均匀后以中小火熬煮约 5 分钟，熄火盛出备用。
2. 处理虎虾：将虎虾去壳、去衣，于背部轻划三刀（注意切勿切断），使其呈现菊花形。
3. 将处理好的虎虾放入流动的活水下冲洗约 45 分钟，使虾肉质地变得紧致爽脆，随后彻底沥干水分。
4. 放入调味料（约抓至三成入味），拌匀稍微腌制备用。
5. 大火烧开一锅水，沸腾后熄火，立刻放入腌好的虾球浸泡约 3 分钟。接着重新开大火，待水再次滚起后迅速捞出、沥干。
6. 将油锅加热至 200°C（高油温），放入飞水后的虾球快速炸约 10 秒，锁住鲜汁与弹性，随即捞出沥油。
7. 净锅加热倒入调好的酱汁，煮至浓稠冒泡后，倒入虾球快速翻炒（兜匀），让每只虾球都均匀裹上酱汁，即可关火出碟。
8. 最后在表面撒上少许源兴香叶粉增添香气，即可完美上桌！

Sichuan-Style Crystal Shrimp Balls



Rooted in the five flavors



Savored in the feast of life

Yuan Heng Spice Co. x Sheraton Hong Kong Tung Chung Hotel

Main Ingredients

- 4-5 Large Tiger Shrimps (approx. 250g each)
- Yuan Heng Bay Leaf Powder – a pinch

Shrimp Marinade

- Salt, Sugar, Cornstarch: 7g each

Sauce Base

- Pixian Chili Bean Paste : 120g
- Thai Sweet Chili Sauce: 100g
- Ketchup: 100g
- Sugar: 60g
- Chicken Powder: 27g
- Soy Sauce: 20g
- White Vinegar: 20g



Cooking Steps

1. Simmer the Sauce: Dissolve sugar and white vinegar in a pot over low heat. Stir in all remaining sauce ingredients and simmer over medium-low heat for 5 minutes. Set aside.
2. Peel and devein shrimps. Make 3 deep incisions across the back of each (do not cut through) to create a chrysanthemum shape.
3. Run under cold tap water for 45 minutes to tighten the meat for a snappy texture. Drain thoroughly. Toss shrimps with the shrimp marinade mixture to lightly coat.
4. Bring water to a boil, turn off the heat, and soak shrimps for 3 minutes. Turn heat back to high, bring to a boil again, then immediately scoop out and drain.
5. Heat oil to 200°C (390°F). Fry shrimps for just 10 seconds to lock in juices. Remove and drain.
6. Heat the sauce in a clean wok until bubbling. Toss in the shrimps and quickly stir-fry until evenly coated.
7. Plate immediately and dust with a pinch of bay leaf powder.

四川風クリスタル 海老マヨ球

源興牛家



「源」は五味から | 「悦」は人生を彩る

源興香料 X シェラトン香港東涌ホテル采悦軒 (YUE)

主な材料

- 大型タイガーブラックタイガー：
4～5尾（1尾あたり約250g）
- 源興ローリエパウダー： 少々

海老の下味

- 塩、砂糖、片栗粉（生粉）： 各7g

特製ソース

- ピーシェン豆板醤（郫県豆瓣醬）：
120g
- タイ風スイートチリソース： 100g
- ケチャップ（茄汁）： 100g
- 砂糖： 60g
- 鶏ガラスープの素（雞粉）： 27g
- 醤油： 20g
- 白酢： 20g



調理手順

- 1.煮詰める： 鍋に砂糖と白酢を入れ、弱火で溶かす。残りのソース材料をすべて加え、弱火～中火で約 5分間 じっくり煮詰めて火を止める。
- 2.海老の殻と背わたを取り、背側に深く3箇所切り込みを入れる（菊花の形にするため）。
- 3.海老を弱めの流水に45分間さらし、身を引き締め、臭みを取る。その後、しっかり水気を切る。
- 4.用意した下味調味料を、海老の表面に軽く揉み込んでおく。
- 5.鍋に湯を沸かして火を止め、海老を入れ 3分間 余熱で火を通す。再び強火にかけ、沸騰したらすぐすくい上げて湯を切る。
- 6.200℃ の高温の油に海老を入れ、わずか 10秒間 だけサッと揚げて旨味を閉じ込め、油を切る。
- 7.中華鍋でソースを温めてフツフツさせ、海老を一気に加えて手早くソースを絡める。
- 8.器に盛り、仕上げにローリエパウダーを振りかけて完成。