

滑 杓漢兼垢繡 - 滑 沫鏃工逢鏃伴櫛鏃朵龔 - 鏃儿櫛鏃冬汉绀愃庀ゆ候

番茄大虾

美食

浣漏

鏃戣戣浜庝綆綉2007/05/17 16:55

新鲜大虾（有无头均可）越大越好，番茄酱，葱，姜，料酒，油，酱油，白糖。

做法：

大虾洗净控干水，用适量料酒和淀粉拌一下，中火起油锅，油七成热时把虾倒进锅里炸，至全虾变为橙红色时捞出，控去多余的油；另起油锅，放适量油，油七成热时用葱，姜炆锅，把番茄酱倒进去翻炒几下后，把炸好的虾倒进锅里，加少量酱油，白糖和盐，调好味即可关火装盘上桌。

特点：

色泽红亮，虾香脆，味酸甜。

诀窍：

注意火候，虾要炸熟，番茄酱不要炒糊。