

# 涓 拘灤兼姤缃 - 涓 淑鏃匱澇鏃伴槲鏃朵璫 - 鏂施几棉錦厖汉紺惧尗浜ゆ侯

油焖大虾

美食

浣漏

鑾賤轄浜庸細2007/03/09 12:52

对虾10个。调料 料酒25克，精盐适量，白糖30克，味精5克，花生油100克，香油25克，大料2克，葱段75克

1、将对虾冲洗，剪去虾须、虾腿，由头部虾枪处剪一小口，取出沙包，再将虾背剪开，抽出沙腺。  
2、炒勺上火，放入花生油，烧热，投入大料、葱段、姜片煸炒，放入大虾煸炒出虾油，烹入料酒，加入精盐、白糖、清汤烧开，盖上盖，用微火焖烤透，再将勺移正火，收汁微浓时放入味精，淋入香油即成。