

涓 杓漢兼姪邕 - 涓 洙鏃 工 逢 鑑 伴 掬 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 冬 汉 绀 惧 施 浜 ゆ 侯 油 焖 大 虾

美食

浣 漏

鎏 賤 龔 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。