

大廚師:林媽媽
日期:Sept.13 2008

醬爆蟹

材料:

1. 螃蟹一隻約 2 磅
2. 蒜蓉 1 大匙
3. 蔥末 1 大匙
4. 麵粉半碗
5. 水 1 碗

調味料:

豆瓣醬(吃辣可用辣豆瓣醬)半碗，醬油 1 茶匙，米酒 2 湯匙，糖 1 茶匙

做法:

1. 將螃蟹切掉腳後切小塊(約可切 12 塊)，泡米酒 10 分鐘後沾麵粉入油鍋炸至紅後撈起備用
2. 起油鍋爆香薑末，蒜末以及豆瓣醬，炒香後淋酒加醬油,水，再加入炸熟的螃蟹紅燒，轉小火煮到湯汁快收乾時加入蔥末和香油即可