

大廚師:Candice

日期:Jan.20 2007

茄汁明蝦

材料:

1. 明蝦
2. 薑
3. 蒜
4. 蕃茄醬,酒,鹽

做法:

1. 蝦洗淨後擦乾水份,再由背部劃開一刀,抽去腸泥
2. 薑,蒜切末(各約 1/2 杯)
3. 油燒熱後,將薑,蒜爆香,倒入明蝦輕輕翻動,燒至 3~5 分鐘後,倒入蕃茄醬,加少許酒,鹽,慢慢等汁收乾即可