

大廚師:Sue

日期:Apr.5 2008

## 芙蓉蒸蟹

材料:

1. 螃蟹 2 隻 (可選用大肉蟹或皇帝蟹)
2. 蒜末
3. 蛋白 2 個(若選用皇帝蟹則需用 3 個)

調味料:

米酒(紹興酒也可),鹽,味醂,豬油(或沙拉油),太白粉水

做法:

1. 螃蟹切塊+酒 1 匙+味醂 1 匙+鹽,再放入蛋白攪拌醃製備用
2. 將醃製好的螃蟹一個個排整齊放入蒸盤
3. 起鍋將油燒熱後,倒入放置一旁的蒜泥沖香,
4. 將蒜泥油,加入做法 1 所剩下的醃料,再加入太白粉水一起調勻,放在蒸盤上的螃蟹上面
5. 取一蒸鍋,水煮開後將做法 4 放入蒸鍋用大火蒸 8~10 分鐘即可取出享用