

大廚師:Sue

日期:Apr.26 2008

上湯紹酒凍蟹

材料:

1. 螃蟹 2 隻

調味料:

紹興酒 1 杯(也可用花彫酒),鹽少許

做法:

1. 將螃蟹洗淨,
2. 用平底鍋燒熱後放入整隻螃蟹(肚子朝向),淋上紹興酒放入少許鹽燜煮 10 分鐘,再換面 5 分鐘即可,取出後待涼後放入冰箱即可
3. 享用時可用點薑醋調味,味道更佳