

大廚師: Grace
日期: May.19 2007

鮮蝦粉絲煲

材料:

1. 中型蝦約 12~15 隻
2. 冬粉 4 小把
3. 蔥 2 根,薑數片,蒜 3 瓣,辣椒 1 根
4. 醬油,糖,酒,蕃茄醬,黑胡椒少許

做法:

1. 冬粉先泡半小時
2. 起油鍋,放下薑片,蒜瓣,辣椒爆香後,放入蝦子,在蝦子略變色時,依序放入醬油,糖,,酒,蕃茄醬稍煮一會兒,將蝦子盛起,湯汁留在鍋中備用
3. 利用鍋內原有的湯汁,放入冬粉,此時加入一些水及醬油,待冬粉煮軟後,取出放入另一盤中
4. 將蝦子排放在冬粉上,撒一些黑胡椒及蔥花,即可享用