

大廚師:北溫九里香餐廳老板娘 Lucy

日期:Feb.12 2005

## 油燜大蝦

材料:

1. 老虎蝦 1~2 磅
2. 山東蔥切寸長
3. 薑切片(約 3~4 片 )
4. 鹽,味精,白糖(適量)
5. 酒(紹興酒或花雕)
6. 油約 50g

做法:

1. 老虎蝦洗淨去腸泥,瀝乾備用
2. 鍋熱下油,油熱後放入老虎蝦爆炒,蝦變色後撈起,油去掉
3. 再重新熱油,放一點油,爆香薑片再加入蝦,再放酒,白糖,再放一丁點高湯
4. 不放鹽可放生抽,老抽各一點,若放鹽就不加生,老抽,
5. 如愛吃辣可加點朝天椒(斜切成馬耳朵型)
6. 火轉小,再加幾滴油,再燜燒一會兒
7. 起鍋前放大蔥即可

P.S.:此道菜當冷盤也很好吃