

材料:

1. 螃蟹
2. 色拉油
3. 生薑
4. 大蒜
5. 花椒
6. 乾辣椒
7. 八角
8. 鹽
9. 料酒
10. 麻辣醬

做法：

1. 將螃蟹肚子朝上，先剝去底部的軟蓋。
2. 再翻過來剝開正面的大殼蓋，用手將腮白及邊上的毛邊等部位去除乾淨，撇下兩個大蟹鉗，用刀背拍出裂隙，然後將身軀從中一分為二。
3. 生薑切片，大蒜去皮，大蔥斜切成長片，花椒、幹尖椒、桂皮、八角至於 碗中備用。
4. 炒鍋倒入比較多的油，大火燒至八成熱。
5. 下入步驟三中材料煸香。
6. 等鍋中作料顏色變深時，下入剝好的螃蟹下鍋翻炒。
7. 炒約 5 分鐘後，加入鹽、雞精、倒入料酒烹香。
8. 麻辣醬、紅辣椒粉各一大勺調成醬汁。
9. 加少量水，炒均，蓋上鍋蓋，小火悶 5-10 分鐘。
中備用。
4. 炒鍋倒入比較多的油，大火燒至八成熱。
5. 下入步驟三中材料煸香。
6. 等鍋中作料顏色變深時，下入剝好的螃蟹下鍋翻炒。
7. 炒約 5 分鐘後，加入鹽、雞精、倒入料酒烹香。

8. 麻辣醬、紅辣椒粉各一大勺調成醬汁。
9. 加少量水，炒均，蓋上鍋蓋，小火悶 5-10 分鐘。

Tips: 吃完了螃蟹的鍋底千萬別扔了，把吃完的大蟹蓋扔進去，再兌入高湯（清水也行），加適量鹽等作料，煮沸後下入千張、豆腐、土豆、火腿、蘑菇、粉絲、青菜等火鍋配菜，味道也是一級棒的呢！