

大廚師:林媽媽  
日期:Sept.6 2008

## 蒜蓉蒸蝦

材料:

1. 中草蝦 12 隻
2. 蒜蓉半碗
3. 蔥末 1 湯匙
4. 豆鼓末 1 湯匙
5. 辣椒少許

調味料:

醬油膏 2 湯匙,麻油 1 茶匙,米酒 1 茶匙

做法:

1. 把蝦去殼只留蝦尾,用刀把蝦背剖開成一大片平面狀
2. 用鹽把蝦抓後用水洗淨擦乾備用
3. 把蝦平舖在盤上後,取一個碗將蒜末,豆鼓末,辣椒,醬油膏拌勻
4. 取 1 小湯匙將拌勻的調味料淋在蝦上後隔水蒸 5 分鐘,打開鍋蓋,擺上蔥末再蒸半分鐘即可