

大廚師:Ginger

日期:May.23 2009

金沙蟹

材料:

1. 肉蟹 1 隻
2. 生鹹蛋 5~6 隻
3. 薑茸,碎蔥花各 1 茶匙
4. 乾麵粉適量
5. 蔥油少許

作法:

1. 將肉蟹剝成大塊,洗淨,將蟹箝拍裂,蟹蓋原隻抹上乾麵粉。
2. 鹹蛋煮熟,只取蛋黃,壓碎。
3. 燒熱油 1 杯半,放入肉蟹炸到熟,撈起,瀝乾油份。
4. 另起鍋燒熱蔥油,爆香薑茸,蔥花,將鹹蛋黃炒至起泡,將蟹回鍋慢火直炒至鹹蛋黃起沙即可。