

02.07 大廚師 - 胡椒蝦

材料:

蝦子一公斤

調味料:

青蔥二枝切小段，薑數片，蒜頭數片，麻油一大湯匙，砂糖少許，米酒半杯，胡椒粉蝦調味包（如果沒有也可用白胡椒粉和黑胡椒粉代替）

做法:

1. 蝦子洗淨後，在蝦背劃一小刀，以便更容易入味
2. 蝦子先用少許鹽和酒抓一抓，放置約 10 分鐘
3. 鍋子熱後，加入麻油，薑片，蒜片炒香
4. 放入蝦子拌炒，加入米酒大火炒到蝦熟（約 8-10 分鐘）
5. 最後加入砂糖和青蔥拌炒一下即可

P.S. 炒胡椒蝦的蝦子最好不要太小