

07.04 大廚師 - 油燜大蝦

油燜大蝦購物清單：

蝦

中國白酒

白胡椒粉、雞粉

蔥、薑、蒜

生抽

糖、鹽

做法：

1. 蝦去頭挑出蝦線（泥腸），加入鹽、雞粉、白胡椒粉、白酒，醃制 15 分鐘
2. 蔥、薑、蒜切成末，量適中
3. 鍋放油，蔥、薑、蒜炒香，蝦下鍋炒變色，加入水、醬油，湯汁不要淹沒蝦，蓋上蓋子
4. 等到水快沒有的時候打開蓋子，加入糖、鹽
5. 大火收汁，即可出鍋