

3.19 大廚師 - 蝦兵蟹將

材料:

螃蟹一隻、明蝦一磅

洋蔥兩個、紅青椒一個、綠青椒一個、墨西哥青椒兩個、嫩薑一掌、大蒜兩朵、紅番薯兩個、香菜
花椒一把、料酒一杯、蒸魚醬油一杯、太白粉、油、
糖、鹽巴、竹簽

做法:

1. 將螃蟹切段，明蝦用竹簽串起，到上料酒，鹽巴醃制，備用
2. 將紅青椒，綠青椒切段，紅番薯切條備用
3. 倒三杯油進鍋，小火熱鍋，將切碎的洋蔥，嫩薑，大蒜，料酒，花椒倒鍋裡放到鍋裡爆香
4. 將醃制好的螃蟹，蝦，裹上太白粉倒鍋裡，放進紅青椒，綠青椒，紅番薯，大火翻炒 5 分鐘
5. 倒進蒸魚醬油，糖，鹽巴，繼續翻炒，等螃蟹和蝦子的顏色都均勻變為紅色，把鍋子蓋住小火悶 3 分鐘
6. 最後，把墨西哥青椒切丁，香菜切段，找一個美觀的大盆倒入，撒上墨西哥青椒和香菜即可