

caishu11 / August 09, 2012 09:46AM

[美味家常菜 盆盆蝦 真的好吃哦~~](#)

材料：

大蝦、辣椒、花椒、郫縣豆瓣醬、蒜蓉、[\[url=http://blog.yahoo.com/_XVLJV7X3ZLLQHAOSSAIFJGRH6Q/articles/648844/index\]](http://blog.yahoo.com/_XVLJV7X3ZLLQHAOSSAIFJGRH6Q/articles/648844/index)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)cabinet[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[url\]](#)姜末、豆豉、青筍、香菇、芹菜、白糖、醋。

做法：

1、大蝦洗淨，剔除蝦線備用。青筍、[\[url=http://iksog.dtiblog.com\]](http://iksog.dtiblog.com)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)iksog[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[url\]](#)香菇洗淨切塊，瀝幹水份待用。

2、將鍋中油燒熱，放入大蝦炸至金黃盛出。

3、重新起鍋熱油，下入辣椒、花椒、[\[url=http://fasiongirl.yoka-yoka.jp/\]](http://fasiongirl.yoka-yoka.jp/)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)fashiongirl[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[url\]](#)郫縣豆瓣醬、蒜蓉、姜末、豆豉煸炒出香味，然後加入適量高湯，加入白糖、醋調味，待湯燒滾，將殘渣撈出。

4、在湯中放入炸好的蝦、青筍、香菇、[\[url=http://wunai10.ti-da.net/\]](http://wunai10.ti-da.net/)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)wudi911[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[url\]](#)芹菜段大火煮開，起鍋裝盆即可。

小貼士：

1、蝦去蝦線的時候，可以用牙籤挑蝦尾的第二三段之間，很容易拉出。

2、也可以用別的蔬菜來代替，像茼蒿，[\[url=http://jobb.kulando.de/\]](http://jobb.kulando.de/)[\[color=white\]](#)[\[size=1px\]](#)jobb[\[/size\]](#)[\[/color\]](#)[\[url\]](#)豆芽都可以，根據自己喜好。

Edited 1 time(s). Last edit at 08/09/2012 09:47AM by caishu11.
