

炒大虾

效果图

食材:

爆香料:

调味料:

做法

- 食材加工：用剪刀减掉大虾的头，然后从脖子的开口处去掉大虾的内脏。然后用剪刀把大虾的背部剪开，以便于入味。
- 爆香准备：多切点蒜末，准备2个小米辣。
- 调味准备：食盐、生抽、蚝油、鸡精、白糖、胡椒粉。
-

经验

- 对于这道菜有两个经验：一是大虾放不住，二是不要放酱油。

注意

- 还没有记录怎么去除大虾的虾线。