

## 蒜蓉龙虾尾

---

- 食材
  - 龙虾尾、葱头、青红椒。
  - 葱、姜、蒜、花椒、干辣椒。
  - 料酒、生抽、蚝油、鸡精、白糖、啤酒。
- 做法
  - 焯水去腥：虾尾冷水下锅，加料酒，大火煮开，捞出洗净。
  - 爆香：蒜末爆香，然后下葱、姜、花椒、干辣椒，煸炒一下。
  - 倒入虾尾，放入生抽2勺、蚝油1勺、白糖1勺、啤酒一瓶，盖锅盖，焖煮5分钟。
  - 下洋葱、青红椒，翻炒均匀即可出锅。
- 经验总结
  - 放入龙虾尾后，不用加水，直接放入生抽、蚝油、鸡精、白糖，后面还会放啤酒。
  - 冬季海鲜城只有龙虾尾，没有小龙虾。
  - 小龙虾需要炸致变红，龙虾尾不需要炸。
- 烹饪记录
  - 2023.12.09晚上第一次做，龙虾尾三四斤。
  - 2024.01.28早上第二次做，送给岳父岳母。