

## 爆炒扇贝肉



**1、准备食材：**扇贝肉、线椒、小葱、生姜、干辣椒、生抽、老抽、食盐、蚝油、淀粉、料酒、白砂糖、淀粉

### 2、爆炒扇贝肉的做法：

(1) 扇贝肉清洗干净，线椒洗净切段，小葱剥皮切葱花，生姜去皮切片，干辣椒切段。

(2) **调味汁：**碗中加入适量的生抽、老抽、食盐、蚝油、白砂糖、淀粉、适量的清水，用筷子、朝一个方向，充分搅拌均匀。

(3) **焯水：**锅中倒入适量的清水，下入蛤蜊肉，加入适量的姜片、葱段、料酒，焯水片刻，捞出来，沥干水分，盛入盘中待用。

(4) **爆香：**锅中倒入适量的油，油温升高后，放入小葱、生姜、线椒、干辣椒炒香。

(5) 再放入蛤蜊肉翻炒至断生，再倒入调好的料汁调味，大火翻炒均匀，至食材熟透入味，大火收汁，关火出锅盛入盘中即可。

(6) 做法简单，色香味美，非常下饭，春节家宴待客餐桌上，必备的一道下酒菜，大人小孩都喜欢吃，厨房小白也能轻松上手！

