

大廚師:詹姆士

日期:Feb. 2010

型男大主廚-韓式香辣蟹

材料：

1. 螃蟹一隻
2. 蛋一打散備用
3. 蔥末
4. 薑末
5. 蒜末

調味料：

辣椒醬，韓式辣椒粉各 1 大匙(或依個人口味)

作法：

1. 螃蟹洗淨擦乾，切成八塊
2. 起油鍋，油溫到 180 度，放入螃蟹，蓋上鍋蓋，等到聲音變小即可將螃蟹撈出
3. 另起油鍋,爆香薑末後,再放入蒜末,蔥末,加入炸好的螃蟹，加點水，加入調味料，等水略收到自己喜歡的濃稠度，再下蛋液，起鍋前再加點香油，即可起鍋享用

P.S.:炸螃蟹不需要裹任何粉