

大廚師:美惠
日期:Jan.26 2008

茄汁煎海蝦

材料:

1. 中尾虎頭蝦約 400g
2. 蔥 2 支切細絲
3. 薑末少許
4. 蒜頭少許
5. 鹽少許
6. 白糖少許
7. 太白粉
8. 蕃茄醬
9. 白胡椒粉少許
10. 沙拉油
11. 高湯半碗
12. 麻油

做法:

1. 將高湯,鹽,白糖,蕃茄醬全部調和備用
2. 蝦子洗淨
3. 熱油鍋,放入蝦子煎金黃色後把蝦往鍋邊放,放入蒜末和薑末爆香,倒入紹興酒及調好的調味料,略為攪拌後,將太白粉水倒入拌勻,撒上胡椒粉,最後加上麻油及蔥絲即可起鍋.