

大廚師: Grace

日期: May.19 2007

鮮蝦粉絲煲

材料:

1. 中型蝦約 12~15 隻
2. 冬粉 4 小把
3. 蔥 2 根, 薑數片, 蒜 3 瓣, 辣椒 1 根
4. 醬油, 糖, 酒, 蕃茄醬, 黑胡椒少許

做法:

1. 冬粉先泡半小時
2. 起油鍋, 放下薑片, 蒜瓣, 辣椒爆香後, 放入蝦子, 在蝦子略變色時, 依序放入醬油, 糖, 酒, 蕃茄醬稍煮一會兒, 將蝦子盛起, 湯汁留在鍋中備用
3. 利用鍋內原有的湯汁, 放入冬粉, 此時加入一些水及醬油, 待冬粉煮軟後, 取出放入另一盤中
4. 將蝦子排放在冬粉上, 撒一些黑胡椒及蔥花, 即可享用