

## 大廚師 - 香辣蟹

### 材料: (1 隻蟹)

- |                   |               |
|-------------------|---------------|
| 1. 游水螃蟹 1 隻       | 9. 大蒜 1 顆     |
| 2. 火鍋豬 or 牛肉片 1 盒 | 10. 薑片 5 大片   |
| 3. 黑木耳 1 小碗       | 11. 辣豆瓣醬 1 湯匙 |
| 4. 金針菇 1 包        | 12. 老乾媽 1 湯匙  |
| 5. 大蔥 1 支         | 13. 香菜適量      |
| 6. 花椒粒 1 茶匙       | 14. 醬油 2 湯匙   |
| 7. 料理米酒半杯         | 15. 冰糖 1 湯匙   |
| 8. 青蔥 1 支         | 16. 老抽 1 湯匙   |

### 做法:

1. 螃蟹洗淨後切塊蒸熟 or 蒸熟後切塊也可以
2. 起熱炒鍋熱一點點油，炒香 大蒜 薑片 大蔥 花椒 豆瓣醬 老乾媽
3. 保持大火加入蒸熟的螃蟹塊，黑木耳，金針菇，肉片爆炒
4. 加入醬油冰糖老抽翻炒
5. 起鍋後灑上蔥花香菜即