

材料:

1. 辣椒面
2. 乾香菇
3. 老薑
4. 大蒜
5. 蝦乾
6. 鹽
7. 海鮮醬油
8. 食用油
9. 白糖
10. 花生碎

做法：

1. 香菇，老薑，大蒜頭，蝦乾切碎放在盤子裡，香菇前一晚泡發好，蝦乾未發泡直接切碎。
2. 拿出一個碗，按照個人口味放好辣椒粉，辣椒粉的量按照個人口味來放。
3. 鍋裡燒好適量的熱油，按照辣椒粉的量來控制油量，高溫的油直接倒入剛才放好的辣椒碗中，控制好油溫，防止辣椒變糊。
4. 醬底做好。
5. 用剛才的油鍋，倒入油開始小火煸炒香菇，蝦乾，大蒜，姜，香菇可以多煸炒一下，油放多一點，因為後期是需要用油來保存醬！
6. 各種料煸炒好後加入之前備好的辣椒底，將剛才油潑辣椒加入到煸炒大鍋中，炒差不多後關火乘出。然後加入適量醬油，鹽，白糖，花生碎。