

香辣盆盆虾

原料：

- 1 磅大虾 (约 454 克)
- 1 磅青菜 (约 454 克)
- 1 大罐鸡汤 (32oz, 约 907 克)
- 2 大勺郫县豆瓣酱
- 1 大勺花椒
- 1 小撮白芝麻, 焙香
- 3 颗小香葱, 切成葱花
- 1 小块姜, 切成片
- 4 瓣蒜, 切成片
- 1 小把干红辣椒, 切成粗段
- 2 大勺韩国辣椒面
- 2 大勺辣椒酱
- 1 小撮现磨的黑胡椒末
- 2 大勺白糖
- 1 大勺料酒
- 2 茶勺干淀粉
- 油和盐适量



小提示：

用现成的鸡汤中往往已经是加盐调味了的，加上郫县豆瓣酱中的盐分也比较高，所以一定要尝过再酌情放盐。

用了这么多鸡汤是为了吃完大虾后可以下一顿接着涮火锅吃。。。。

韩国辣椒粉因为颜色重味道轻，在这里的作用是增加红油的颜色，如果不怕辣的话，也可以用其他辣椒粉代替。

辣椒酱的做法请参看：[自己动手做辣酱](#)。也可用别的自己喜欢的辣椒酱代替。



做法：

把虾清理干净，用牙签用虾壳之间的缝隙横插进去，往上一挑，然后可以用手将正根虾线给拔出来，这样可以保持虾壳的完整。

处理好的虾加料酒，淀粉和一点点盐略抓，腌 10 分钟到 20 分钟的样子。

青菜清洗干净，每一颗竖着切成 4 瓣。

锅里加水，烧开，加 1 小勺盐，下青菜，烫熟，放到大碗中备用。

锅里下油，爆香蒜片姜片和花椒，随后下郫县豆瓣酱，干红辣椒，辣椒酱和辣椒粉，炒出红油后，转大火，下大虾，略炒，倒入鸡汤，并且下白糖，盐和胡椒末调味。等到汤再次烧开，大虾熟透，连汤带虾一起倒入盛着青菜的大碗里，面上撒上香葱粒和焙香的白芝麻即可。

好吃好吃真好吃！

剩的汤汁可以留着下一顿涮火锅吃，比买来的火锅底料好吃一百倍！

