

## 香辣炒虾

最近吃得比较清淡，有日子没做香辣的东西了，今天想起来，做了个香辣炒虾，吃得甚爽，

O( \_ )O~

### 原料：

- 1 磅去头带壳冷冻虾（约 450 克）
- 1 茶勺花椒
- 1 大把干红辣椒，煎成段
- 4 瓣蒜，切成片
- 1 小块姜，切成姜片
- 2 棵葱，切成葱段
- 1.5 茶勺海鲜酱
- 2 大勺酱油
- 0.5 茶勺料酒
- 盐适量
- 色拉油适量



### 做法：

烧小半锅开水，把虾放进去烫 2 分钟，捞出，控干水。这样做事为了避免炒虾的时候大量出水。冷冻虾烫 2 分钟，鲜虾的话，1 分钟就够了。

大火把铁锅烧热，下油，爆香姜片，蒜片，花椒和干辣椒，下烫好的虾，快速翻炒，下酱油，海鲜酱，料酒和盐，翻炒到汤汁收干，虾壳油润通红透亮的时候，下葱段，再翻炒几下便可起锅装盘成菜。