

# 蒜虾油

2019-06-24 Mars

---

## PROCESS

- A 把虾头和虾壳剥下来放在一起；
- B 蒜几瓣带皮拍扁，和虾头虾壳一起放在锅里；
- C 倒入刚好没过的油，开中小火待冒密集小泡转微火；
- D 炸制到虾壳虾头变为深金黄色，气泡声音减弱，关火；
- E 放入虾皮适量，将所有配料放在油中浸泡至少 1 小时；
- F 装瓶即可使用。

## TIPS

- 虾油炸制时间不要过长，否则会丧失虾味，增加焦糊味。
- 虾皮不能提前下入，否则容易炸焦。