# 香辣干锅虾

## 材料准备

1. 主料：基围虾500g约1斤
2. 辅料：土豆（可换成麻花）、葱、姜、蒜、干辣椒、盐、米酒、鸡精、香油、白芝麻、葱花、花椒油（可有可无）、糖（可有可无）

## 制作步骤

①基围虾去虾须、虾线，加入盐和米酒腌制10min，

②干辣椒剪成小节，土豆去皮切成长条，葱、姜、蒜切片，土豆和虾分别裹淀粉放入油锅炸熟

③锅内热油，加入葱、姜、蒜片、豆瓣酱爆香、干辣椒节、花椒下锅翻炒，加入虾和土豆（或是麻花），加入鸡精、香油、花椒油（如有）、白芝麻、葱花炒匀出锅装盘。

或者加入盐、糖、鸡精、香油、花椒油（如有）、白芝麻，调完味加入黄瓜条、洋葱块翻炒，炒透出锅装盘。

# 白葡萄酒柠檬叶虾

1. 主料：基围虾500g约1斤
2. 辅料：蒜、干辣椒、盐、柠檬叶、黑胡椒、白芝麻、白葡萄酒

## 制作步骤

①基围虾去虾须、虾线，擦干水份

②干辣椒切段、蒜切片备用

③热锅起油，加入大虾大火翻炒，大虾变非常红后加入干辣椒节和蒜片翻炒，调中火炒出蒜香和辣味，加入柠檬叶翻炒，炒至虾成熟，柠檬叶炒的时间不宜太久，否则会发焦、发苦，撒上盐、黑胡椒和白芝麻翻炒均匀。

④最后转大火，淋上白葡萄酒，起锅装盘。