# 泡椒牛蛙

## 材料准备

主料：牛蛙、

辅料：子弹泡椒100g、泡椒汁100ml、姜20g、蒜、小葱2根、白洋葱1/4个、香叶2片、青花椒、豆瓣酱、糖、啤酒150ml、

蛋清1个、蚝油、啤酒、生抽、玉米淀粉、白胡椒粉

## 制作步骤

①牛蛙去掉脚趾剪成小块，清洗沥干加生抽、白胡椒粉、蛋清、蚝油、啤酒、玉米淀粉腌制30min以上，

②洋葱切块，泡姜切片，泡椒切碎

③锅烧热然后倒油，然后加入牛蛙，待底面定型后再翻动，牛蛙变色后倒出，用滤网过滤掉多余的油

④洗锅重新烧热，倒油然后开中火，加姜片、去皮蒜头、青花椒、香叶爆香后转小火炒豆瓣酱至出红油，然后下泡椒末炒出香味，加入洋葱、泡椒和一半的泡椒水翻炒，锅内水开后下牛蛙，再倒啤酒，转移到火锅中，边煮边吃。