# 辣炒花甲

## 材料准备

底料：花甲

食材：大葱、姜、蒜、香葱、小米辣、青辣椒、豆瓣酱、白糖、醋、酱油、盐

## 制作步骤

①花甲买回家后用盐水泡30min，让花甲把沙子吐出来，大葱、姜切丝，小米椒、青辣椒切丝，香葱切段，大蒜剁成蒜末

②锅内加水、料酒，下花甲焯20-30s，然后再用水冲洗两遍

③锅内倒油，加入蒜粒，蒜煸至香味出来以后下葱姜丝，葱姜炒到略微焦黄以后下小米椒、豆瓣酱，将豆瓣酱的红油煸炒出来，加一勺白砂糖，下花甲调大火爆炒，一小勺醋，两勺酱油，青辣椒丝下锅翻炒均匀，爆炒约1min左右，临出锅放香葱和少许盐。

# 简单版辣炒花甲

## 材料准备

底料：花甲

食材：姜、蒜、小葱、干辣椒、花椒、豆瓣酱

## 制作步骤

①花甲买回家后用盐水泡30min，让花甲把沙子吐出来，姜、蒜切末，干辣椒剪成段，小葱切段，加少许花椒和豆瓣酱

②锅内加水、料酒，下花甲焯20-30s，然后再用水冲洗两遍

③锅烧热后倒油，加入所有的料头炒香，然后下花甲翻炒均匀，加少许料酒、蚝油，大火爆炒1min出锅。