# 茄汁大虾

## 材料准备

1. 主料：大虾500g
2. 辅料：米酒/味淋、番茄酱、姜、蒜、葱1根、糖（可有可无）、盐、生抽（任选其一或者二者兼有）

## 制作步骤

1. 处理虾，剪掉虾枪、虾须，开背除掉虾线
2. 腌制，加入姜片、葱、盐、米酒腌制
3. 调料：番茄酱50g，糖10g，盐少许，米酒或者生抽
4. 煎虾，煎至两面金黄捞出备用
5. 加入油，姜蒜末爆香，倒入事先调好的酱汁，加入刚刚炸好的大虾，让酱汁均匀包裹在每一只虾上，出锅！（是否添加少量水煮一会儿待定？）