# 蒜蓉粉丝虾

## 材料准备

1. 主料：基围虾500g约1斤
2. 辅料：龙口粉丝、大蒜、小葱、小米椒
3. 调料：盐、糖、蒸鱼豉油、料酒、香油、醋

## 制作步骤

①粉丝冷水/热水泡软，基围虾去虾须、开背去虾线，用刀背来回剁几下剁断虾筋，加入盐和米酒腌制10min，小米椒切圈

②粉丝垫底，虾铺在上面，调味汁（盐、糖、蒸鱼豉油、料酒、香油、醋混合）浇在虾上，上锅蒸6min左右

③出锅撒葱花、小米椒圈，泼热油