# 麻辣小龙虾

## 材料准备

1. 主料：小龙虾500g
2. 辅料：洋葱40g、大葱2根、生姜40g、火锅底料50g、青花椒、干辣椒适量、啤酒500ml

## 制作步骤

1. 四个盆，一个盆装虾，一个碗装虾黄，一个盆装处理好的虾，一个盆装垃圾，分离虾头和虾黄
2. 洋葱切细丝备用，大葱斜刀切段备用，生姜切姜片备用，火锅底料切碎备用
3. 油温烧至7成热，将处理好的小龙虾下锅，开中火将小龙虾炸3min，小龙虾虾尾明显弯曲后倒出控油备用
4. 锅中加入植物油30g，油温6成热之后将切好的姜片和洋葱下锅，开小火将姜葱炒2min，姜葱炒至金黄捞出备用，油温7成热将干花椒和花椒下锅，再加入切好的火锅底料，利用油的余温将花椒、辣椒炒化，炒化后将虾黄下锅，中火把虾黄炒熟，虾黄炒熟后加入啤酒500ml,大火烧开，将炸好的小龙虾下锅，转小火后开始调味，加入食用盐2g、胡椒粉1g、白糖少许，生抽3g，小火烧至10min。