# 青椒酿虾

## 材料准备

1、小尖椒4个、鲜虾150g、葱、姜、盐、胡椒粉、料酒、淀粉、蛋清

## 制作步骤

①小尖椒切去头尾、对半剖开，鲜虾去头、去壳、去虾线，将虾肉剁碎，然后用料理棒/机加工，变成虾泥后加入盐、胡椒粉、料酒（最好是花雕）、淀粉、蛋清拌匀，分次加入葱姜水，可用打蛋机再次加工

②起锅烧油，虾肉的一面朝下中小火煎至虾肉固定，然后翻面将青椒煎出虎皮，锅内加少量水、花雕酒、生抽、白糖/味淋，摇晃几下让调料混匀，然后盖盖1-2min将辣椒和虾肉焖熟。起锅装盘，将剩下的酱汁淋到辣椒上。

③锅内加油，油温6成热后将肉末下锅翻炒至干香，然后加入蒜末翻炒均匀，然后加入炒好的辣椒

④调味，适量酱油从锅边淋入翻炒几下，当辣椒炒出锅气后加入适量食用盐、小半勺白糖。