

麻辣小龙虾怎么做

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1677824267123986.html>

范文网，为你加油喝彩！

今天清晨-空调电扇

01

世界上有太多孤独的人，害怕先踏出第一步。

——《绿皮书》

2023年3月3日发(作者：瑜伽视频初学者)

第1页

麻辣小龙虾肉的做法

我相信对于小龙虾，是很多人都喜欢吃的食品之一。小龙虾味道鲜美，而且是高蛋白的食品营养丰富。是现在很多年轻人聚会的常选的食品。那么到底是怎么做的呢？我想很多人都想知道，这样以后在家聚会就可以自己动手做啦。自己动手做的肯定是卫生又美味的。那么接下来就一起来看看麻辣小龙虾肉的做法。

用料准备（各种调料用量以一次烹制四斤龙虾为准）：

龙虾2千克，生姜、蒜子、洋葱各150克，十三香麻辣酱150克，自制十三香粉50克，（麻辣型、浓香型均可）香油少许，盐10克，味精20克，白糖50克，啤酒半瓶，青辣椒50克，白芝麻少许，香菜少许，色拉油5斤。

十三香麻辣酱：

用料：郫县豆瓣酱（剁细）15斤，花椒面1斤，辣椒面2

第2页

斤，自制十三香粉1斤，色拉油5斤。

烧制过程：

(1) 取锅烧热，下入色拉油至六成热，将洗好的龙虾放入

油中炸至红色捞出。洋葱切小块，生姜、蒜子拍松切碎。

(2) 另起锅，放入约250克色拉油烧熟，放入生姜、蒜子、

洋葱，炒香后加入十三香麻辣酱小火炒至见红油，加入龙虾、水

和十三香粉（水的用量以没过龙虾为准）小火烧15分钟放入青

辣椒，倒入啤酒，再烧5分钟，至汤汁略浓即可出锅装盆。淋少

量香油，撒白芝麻粒。放香菜上桌。

制作心得：

1、龙虾在入油炸时，油温不宜过高六成热油温下锅，炸制

时间应在2分钟左右，这可使虾黄基本熟透定型，如果在高油温

第3页

中炸制，那么炸制时间必然会缩短，龙虾脑壳中的虾黄未必定型，

入水中烧制时就容易流出导致龙虾没黄、汤色混浊。

2、麻辣口味的轻重可根据各地方的不同，靠增减十三香麻

辣酱的量来控制。自制十三香麻辣酱是烧制十三香龙虾的最佳调

味料。

3、龙虾的烹制过程在20-25分钟最为适中，时间过短。虾

肉不入味且略有腥味，烧制时间过长，会导致虾肉不嫩影响口感

和鲜度。

4、龙虾食用时间应在两小时之内。

以上这些就是麻辣小龙虾肉的做法，希望是能帮助到大家。

大家可以动手做起来，其实做起来也不是很难。相信大家都是不

会拒绝美食的，现在就有一道美食摆在大家眼前。大家千万不要

错过哦。小龙虾是一道营养丰富也含有高蛋白的食物，对于那些

喜欢吃小龙虾的人来说，这种做法是一个很不错的选择。

第4页

更多作文请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发