# 香辣虾的制作方法

来源：网络 作者：水墨画意 更新时间：2024-06-09

*香辣虾的制作方法（通用3篇）香辣虾的制作方法 篇1 制作食材 类别：火锅靓品 主料：新鲜海白 虾500克、土豆200克(如换成红薯口味 更佳)、香芹50克、油炸花生米80克。 辅料：冬笋 、黄瓜、西芹、红尖椒100克、干辣椒20克、姜片10...*

香辣虾的制作方法（通用3篇）

香辣虾的制作方法 篇1

制作食材

类别：火锅靓品

主料：新鲜海白 虾500克、土豆200克(如换成红薯口味

更佳)、香芹50克、油炸花生米80克。

辅料：冬笋 、黄瓜、西芹、红尖椒100克、干辣椒20克、姜片10克、香葱20克、大蒜片20克、熟芝麻30ml。

调料：虾酱、辣椒油、味精、鸡精、豆瓣(八角、桂皮、草果、白寇、花椒、丁香)、生抽2汤匙(30ml)、香油1汤匙(15ml)、料酒1汤匙(15ml)、糖1汤匙(15ml)、鸡精少量、盐适量、油。

制作流程

1、准备材料。

2、土豆去皮切成条，粗细和快餐店吃到的土豆条差不多就行，用清水将表面的淀粉冲洗干净，如果是要放置很长时间，就用清水将土豆条浸泡起来，这样可以防止土豆氧化变色;红椒去籽去筋切成条状，香芹切成段，干辣椒用剪子剪成段。

3、鲜虾用剪子将虾须、虾枪剪掉(这样可以避免油炸时虾须糊掉)，开背将虾线去除(用刀将虾背切开一定深度，将一条黑色的线去除)，虾处理完毕以后，用料酒和少量盐腌制片刻。

4、锅中放入足够多的油(能没过虾)，烧至7成热的时候(微微有烟)放入虾，炸至金黄时捞出，沥干油。

5、接着将土豆条放入炸熟，捞出沥干油待用。

6、锅中留2汤 匙的油(30ml)，烧至7成热，放入大蒜片、干辣椒段、姜片炒香。

7、放入香芹段和红椒段炒匀。

8、放入炸好的虾和土豆条，炒匀。

9、放入生抽、糖、鸡精、盐和香葱段，炒匀。

10、放入油炸 花生米和芝麻炒匀，淋入香油和辣椒油炒匀即可。

香辣虾的制作方法 篇2

制作食材

海虾250克，土 豆1个，干辣椒一小把，麻辣花生1汤勺，白芝麻1汤勺，葱少许，姜少许，蒜片少许。

调料：四川辣酱1茶匙，生抽1汤勺，糖1茶匙，盐1茶匙，料酒2汤勺。制作流程

1、海虾清洗干净，去虾枪、虾腺后加入料酒浸泡。土豆去皮切成粗条备用。

2、锅中倒入 油，能没过虾的为宜。约7成热时放入虾，炸透变红即可捞出。

3、炸完虾，放入切好的土豆条，炸制金黄，表皮变硬取出控干。

4、锅中倒入 适量炸过虾的油，放入葱姜蒜，干辣椒爆香锅底。再加入四川辣酱炒匀。

5、倒入炸过的虾和土豆一起翻炒，放入生抽、糖、盐翻炒均匀。再加入麻辣花生。

6、最后关火，放入 白芝麻拌匀即可。

香辣虾的制作方法 篇3

1、把上好土豆(红薯)去皮洗净切条儿，用色拉油炸熟后备用，上等冬笋(或煮熟的花菜也可)黄瓜切条备用，西芹切条，大葱 切段儿，生姜大蒜仔切片各少许即可，小葱切花放一边备用。

2、把活对虾要清洗干净，然后在每一只虾的背上开一刀(口大为宜更宜入味)用色拉油炸熟(家庭可以用少量油)。

3、支炒锅，下适辣椒油和色拉油的混合油(比例是1/4)，下八角、桂皮、草果、白寇、花椒炸香后捞出，然后下豆瓣葱 姜蒜，依次下炸熟的虾、土豆(红薯)、冬笋(花菜)、黄瓜、西芹来回翻炒。

4、待炒上几番以后，配料差不多熟了，下虾酱，然后下少许味精、鸡精、(注：无须下盐，豆瓣里有含盐)继续翻炒。5、炒 至虾身卷曲，颜色变成橙红色，即虾已断生，即可出锅。

6、出品上撒芝麻、香菜、小葱即可上桌!

7、超市购买一代火锅底料，待吃完虾后投入锅中涮菜口味更浓!然后根据口味加入适量鸡精味精和骨头汤!

第八步：购买您喜欢的蔬菜和肉类产品涮菜即可!

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找