

今天和大家分享一道“油焖大虾”的家常做法，色泽红润亮丽，口感鲜嫩微甜，肉质嫩滑，在家也能做出饭店的味道，有喜欢的赶紧学一下。



用刀划开虾背，下刀时要偏一点以免划断虾线，而且划开虾背，烹饪的时候更加入味，用牙签挑出虾线，再次把虾洗干净，码放在盘中备用。



再准备小葱几根，切成葱花。



4.下面把虾煎一下

锅内烧油，充分滑锅以后，倒出热油加入凉油，油温五成热时把大虾倒入锅中，轻轻地摇晃锅让虾均匀受热，保持小火大约煎2分钟，大虾煎香、煎成金黄色倒出来控油。



把调好的料汁淋在大虾上面翻炒翻匀，再倒入一点啤酒，
啤酒能够很好地去腥增鲜，盖上锅盖转小火焖5分钟，把虾焖至入味。



好了，一道鲜香美味的油焖大虾就做好了。