

前几日，小编跟大家分享了辣炒八爪鱼、白灼八爪鱼的做法。

今天，深爱八爪鱼的小编再来介绍一道酱爆八爪鱼，做法很简单。这样做出来的八爪鱼肉质Q弹，易嚼碎，不爱吃海鲜的爷爷都吃了好几口，满满的成就感，快来看看做法吧!

用料：

短腿八爪鱼，蒜，姜，香菜，红油豆瓣酱，糖，醋，酱油，蚝油，料酒，水淀粉，油，水。



将八爪鱼切成小段。



焯一分钟左右捞出。

锅内倒油，油热后下蒜末煸香。



