



在开始正式烹饪之前呢，我们首先需要准备以下食材：鲜虾500克，大蒜1碗，小葱2根，粉丝2结，食盐1茶匙，生抽2汤匙，蚝油1汤匙，料酒2汤匙



第二步：将新鲜的大虾，用剪刀剪去虾脚和虾须，然后用小刀将虾对半片开，片到虾尾的地方就不要片断了，处理好的大虾放到汤盆里面，然后加入大量的清水，将大虾清洗干净，然后捞出沥干水分装盘备用！



第四步：蒜蓉放到汤碗里面，然后加入1茶匙食盐，加入少许鸡精，加入2汤匙生抽，加入1汤匙蚝油，然后搅拌均匀备用！



第六步：起蒸锅，等蒸锅上汽之后，将装有大虾的盘子放到锅中，再盖上锅盖，大火蒸6分钟！



好啦，朋友们！这期的美食教程【蒜蓉粉丝蒸大虾】就分享到这里，如果你在阅读本文教程的过程中，有看不明白的步骤，请在本文下方的留言区给我留言，我看到后会马上为你解答的，如果你有更好的建议，或者更好吃的做法，同样也欢迎你在留言区留言分享!!当然了，如果你想学又暂时没时间呢，也可以先收藏起来哦！

我是给你分享美食的天健美食坊，感谢你的阅读，我们下期再见吧！