



那么这期的美食教程呢，天健美食坊就准备拿大虾来给大家分享一个好吃的做法【酥炸大虾】，这个做法外酥里嫩，很解馋，小孩子特别喜欢吃，当然了，如果你有女朋友的话，做起来哄女朋友，也是非常地不错的，毕竟它的颜值摆在那里，不说倾国倾城，最起码是色香味俱全！那么，喜欢吃大虾的朋友们就赶紧围观吧，喜欢美食的朋友们，也别忘了给我点个关注，我每天都会更新分享不一样的美食教程，相信总有一道会是你想学的菜肴哒！



第一步：将大虾清洗干净，然后用手将大虾的虾头掰下来，再把虾尾里的虾壳去掉，重复操作，将所有的大虾都处理完。等大虾都取出虾仁之后，将虾仁放到菜板上，用刀在虾背上开一刀，但不要切断了，让虾仁平开，变成扁的形状，顺手把虾线取出来。虾仁处理完毕之后，将虾仁放到盘子里面，加入半茶匙食盐，加入1茶匙胡椒粉，加入2汤匙料酒，然后用手抓匀，腌制一会备用！



第三步：等下人炸熟至表面金黄酥脆之后，用漏勺将炸好的虾仁捞起控油。



这样一道外酥里嫩，好吃又解馋的【酥炸虾仁】就制作完成了，喜欢这道美食的朋友们，就跟着做起来试试看吧，保证这个味道不会让你失望的！