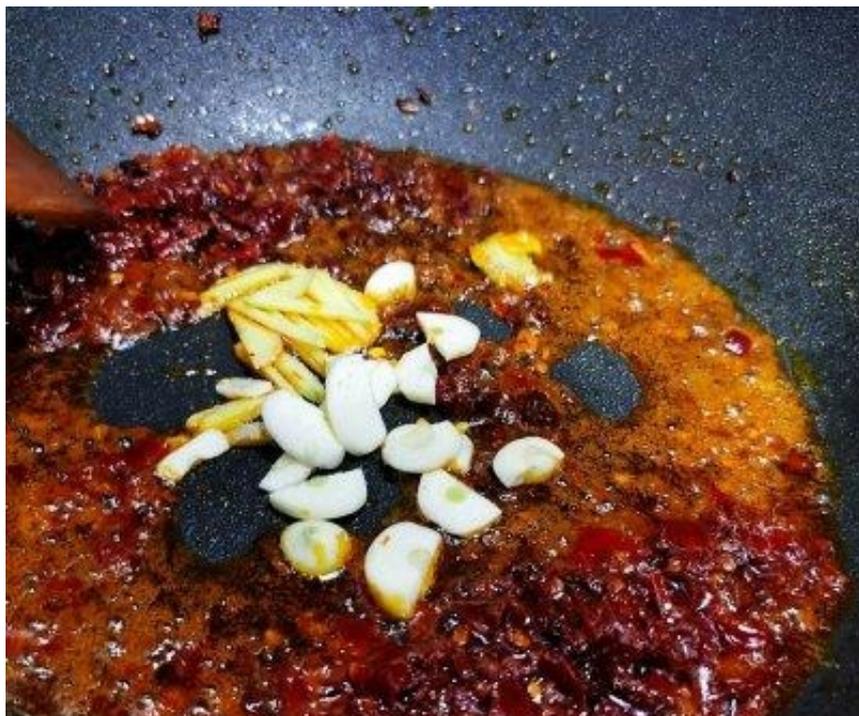




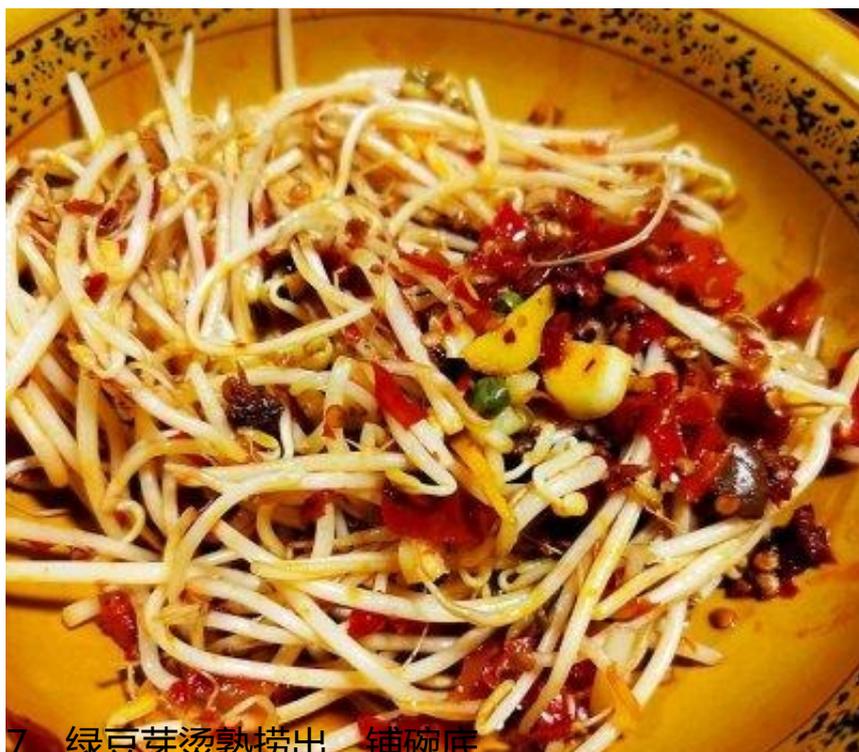
1、鲜虾去壳，开背去除虾线，加入半勺生抽、少许胡椒、一勺淀粉（也可用鸡蛋清替代淀粉）、一勺食用油抓匀腌制。



3、备姜丝、蒜片。



5、锅中热油，放入豆瓣酱以中小火炒香，放姜丝和蒜片翻炒。



7、绿豆芽烫熟捞出，铺碗底。



9、鲜虾捞出，盖在绿豆芽上。



11、另起锅，倒入食用油加热，放干红辣椒、花椒、麻椒煸香。