

1、蒜蓉生蚝

食材:生蚝10/13个，蒜头2个，小米辣3/4根，葱1根。

做法:

(1) 生蚝洗净用刷子刷干净，摆放蒸锅里水开上锅蒸3分钟，再拿出来去壳就很容易开了；

(2) 蒜和小米辣切末剁碎来，粉丝提前泡发好；

(3) 碗中准备适量蒜蓉，2勺生抽，1勺蚝油，适量盐和白糖一起搅拌均匀备用；

(4) 生蚝底部放粉丝，用勺子把料汁铺在生蚝粉丝上面，全部一个个淋好，水开蒸3分钟即可出锅。

2、牡蛎煎蛋

食材:去壳牡蛎50克，鸡蛋1个，葱花，花椒粉、盐、植物油。

做法:

(1) 牡蛎洗净，鸡蛋洗净，磕入碗内，打散，放入牡蛎，葱花，花椒粉，盐，搅拌均匀；

(2) 放置火上，倒入植物油，待油烧至六成热，淋入蛋液，煎至两面金黄即可。

3、捞汁生蚝

做法:

- (1) 生蚝放淀粉抓匀，吸附掉表面粘液，用清水洗净；
- (2) 水开下锅煮3分钟左右捞出，过凉水沥干水分备用；
- (3) 1勺蒜末、1勺小米辣、1勺葱花、1勺香菜、1勺白芝麻、1勺白糖、3勺生抽、1勺蚝油、2勺香醋、少许香油，倒入半碗凉白开水，放入柠檬片搅匀；
- (4) 淋上料汁拌匀，腌制10分钟以后更入味。