

BLACK PEPPER CRAB

黑胡椒螃蟹



扫一扫，
游览更多食谱！



Cooking Instructions

食材清单：

- 1) 螃蟹：1.2公斤
(推荐选用青蟹或珍宝蟹)
- 2) 黄油：60克
- 3) 清水：600毫升
- 4) 生抽：1汤匙
- 5) 爱·食·录。
黑胡椒螃蟹料包：1包

烹饪步骤：

- 1) 打开蟹壳，去除不可食用的部分、切成小块，洗净备用。
- 2) 在锅中放入整包爱·食·录。黑胡椒螃蟹料包、生抽、清水混合搅拌。
- 3) 加入螃蟹，盖上锅盖并以大火煮至沸腾。
- 4) 转为中火，继续焖煮大约15分钟直到酱汁收干。
- 5) 打开锅盖搅拌直到每块螃蟹都均匀地沾上黑胡椒汁，直到水分完全收干。

贴士：

爱·食·录。黑胡椒螃蟹料包可以使用其他地海鲜类比如鲜虾，龙虾，肉和意大利面。