

# CHILLI CRAB

## 辣椒螃蟹



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) 清水：800毫升
- 3) 番茄酱：300克
- 4) 玉米/木薯淀粉：1茶匙  
(加2茶匙清水)
- 5) 鸡蛋 打散：2个
- 6) 生抽：1茶匙 (4-5毫升)
- 7) 爱·食·录。  
辣椒螃蟹料包：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。辣椒螃蟹酱与番茄酱、生抽、清水混合搅拌。
- 3) 在锅中放入螃蟹，盖上锅盖，大开大火至沸腾。
- 4) 转为中火，再焖煮18分钟。
- 5) 加入玉米淀粉勾芡成的浓汤。
- 6) 最后加入打散的鸡蛋，轻轻搅拌，煮熟即可享用。

#### 贴士：

可以配馒头或法式面包。  
爱·食·录。辣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。