

美味的干锅虾，是一道既简单又耐人寻味的菜肴，给人以满足的口感。本文从准备食材到上菜，一步一步教大家如何做出美味的干锅虾。

1、准备食材

准备好的食材有：虾，葱，姜，蒜，茺荑，花椒，八角，料酒，醋，白糖，盐，生抽，香油，精盐，太白粉，水等。

2、虾准备

将虾洗净，用一勺料酒，一勺生抽，一小勺盐，半勺白糖，一小勺太白粉腌制半小时。

3、锅准备

将锅置火上，放入适量油，放入葱，姜，蒜，茺荑，花椒，八角，爆香，然后放入腌好的虾，煸炒虾颜色变白即可。

4、添料

放入适量的醋，白糖，盐，生抽，香油，精盐，太白粉，水等，盖上盖子，用中火煮汤汁浓稠即可。

5、装盘

将煮好的虾倒入盘中，淋上香油，即可食用。

美味的干锅虾，十分简单，只需准备好食材，将虾腌制，爆香，添料，装盘，就可以做出美味的干锅虾。