

花开意吉祥 - XO酱爆蟹肚



配方表 (4 用餐人数)

数量	单位	名称
		主料
200.00	g	蟹肚
		辅料
100.00	g	西芹条
30.00	g	黄椒条
30.00	g	红椒条
		小料
10.00	g	葱段
15.00	g	拍蒜子
		调料
5.00	g	家乐鸡粉
5.00	g	家乐精制蚝油
2.00	g	家乐鲜露
2.00	g	料酒

15.00	g	XO酱
5.00	g	鸡油

制作方法

- 1、蟹肚改刀成条，用二汤和蚝油略煨浸泡，使之入味；
- 2、煸香小料和副料，出香味后放入主料和调料，快速翻炒均匀后勾薄芡，出锅前喷洒即可装盆。

厨师创作心得：

蟹肚涨发后的口感较厚实而且胶原蛋白的含量和营养价值较高，但比较粘口。

这道菜运用了炒的烹饪手法，预先调制好酱汁后，烹饪过程时间短，起菜快，很适合大量的年底尾牙。

炒菜比较讲究原料的搭配，让菜肴的口感更醇和。因此，鱼肚需要搭配一些爽口的根茎类原料，使软滑的鱼肚在脆性的辅料衬托下口感更佳；

口味上，家乐鸡粉纯正自然的肉质鲜香味，显著的补充并激发了花胶的本味，提升菜肴的整体品质。家乐鲜露的十足鲜味和香味，能显著增加爆炒菜肴的锅气。