

上海特色本帮菜之 10：油爆虾

油爆虾是上海本帮菜中的一道特色菜，也是一道家常小菜。

油爆虾常用的食材是中小型虾，它有两种不同的做法，分别是老爆和嫩爆。

用菜籽油将虾油炸，炸好的虾色泽姜红，虾肉鲜嫩中又带着一丝甜酸，非常的可口。油爆虾不放特殊调料，但口感很好吃，不论是家常吃还是做下酒菜都是很不错的选择。

