

海南菜经典菜肴介绍 04：蒜泥蒸虾

蒜泥蒸虾是海南传统名菜之一。蒜泥蒸虾是一道非常好吃的蒸菜，这道菜也是过节过年不可少的一道蒸菜。蒜泥蒸虾是选用对虾洗净后开背，去虾线，盘底铺上泡好的粉丝，将开背虾放在粉丝上，大蒜和生姜切末，料酒，食盐，生抽搅拌均匀，倒入虾肉上，将虾肉连盘子放入锅中隔水蒸 8 分钟左右端出来，撒上葱末即可。蒜泥蒸虾的口感：鲜香软糯，非常好吃。

