



JUMBO Singapore Black Pepper Crab Cooking Instructions 烹调法

烹饪用料：

螃蟹	约1.2公斤
牛油（无盐更佳）	60克
清水/鸡汤（味道更佳）	600毫升
酱青	1汤匙
珍宝黑胡椒螃蟹香料	1包

烹饪方法：

1. 打开螃蟹壳，除去不可吃的部分，切成八块。
将蟹钳敲开，洗净备用。
2. 将珍宝黑胡椒螃蟹香料、咸牛油、酱青、清水/鸡汤混合。
3. 加入螃蟹，盖上并以大火煮至沸腾。
4. 将火转为中火，继续焖煮大约15分钟直到酱汁将要收干。
5. 打开锅盖搅拌直到每块螃蟹都均匀的沾上黑胡椒汁，直到水份完全收干。
6. 即可上桌享用。