



JUMBO Singapore Chilli Crab Cooking Instructions 烹调法

烹饪用料:

螃蟹	约1.2公斤
清水/鸡汤 (味道更佳)	800ml
番茄汁	300克
粟粉 (用2汤匙清水溶解)	1汤匙
鸡蛋 (搅拌)	2粒
酱青	1茶匙
珍宝辣椒螃蟹酱	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. 将珍宝辣椒螃蟹酱、茄汁、酱青、清水/鸡汤混合。
3. 加入螃蟹，盖上并以大火煮至沸腾
(酱汁需盖过螃蟹)。
4. 转为小火，盖上再焖煮18分钟。
5. 加入粟粉勾芡成浓汤。
6. 转大火并均匀的加入鸡蛋汁即可享用。