

蒜 | 烤 | 螃 | 蟹

洋
蔥



做
法

1. 香菇泡軟切細絲，蒜頭切薄片，洋蔥切絲。
2. 螃蟹洗淨，去內臟，每隻剝成四塊。
3. 鋁箔紙1張，中間先放奶油、蒜頭、香菇、洋蔥，再放螃蟹，外殼維持原狀，不剝成小塊。撒少許鹽及黑胡椒，並淋上少許酒，將鋁箔紙包成長方形，放於鐵網（或鐵架）上，直接置於瓦斯爐上以中小火烤8-10分鐘即熟。

材 料

螃蟹	2隻
蒜頭	4瓣
香菇	2朵
洋蔥	半粒（小）
鋁箔紙	

調 味 料

奶油	1湯匙
酒	各酌量
鹽	
黑胡椒	

