



1、花蛤清水洗净后，加适量海盐，静置让花蛤吐出泥沙，制作前再次反复清洗干净



3、起锅烧油，放入一勺豆瓣酱，两勺胖子麻辣鱼底料小火煸炒出红油



5、放入花蛤



7、加适量冰糖，大火烧开，待汤汁浓稠，加适量鸡精即可出锅