1、原料：小龙虾500克、洋葱50克、青尖椒20克、芹菜50克、干辣椒节2把、大红袍花椒10克、清油火锅底料30克、香水鱼调料30克、豆瓣酱10克、大葱25克、老姜5克、大蒜8克、盐5克、料酒15克、油150克。 2、新鲜的小龙虾用手掰去头，里面的腮，掐去尾部的虾线，并将小龙虾腹部中间用剪刀剪开（有利于后面制作时更入味），放入盆中用自来水清洗干净，纳盆里面放入拍破的老姜和大葱用手捏出姜葱水，并放入5克的盐，用手把处理干净的小龙虾搅拌均匀，然后静止20分钟待用。 3、将洋葱、芹菜、青尖椒、大葱清洗干净，然后洋葱切成块、芹菜及大葱切成节、青尖椒切成子弹头待用。净锅上火倒入油烧至5-6成热，捡去小龙虾中的姜葱，倒入热油中爆炒，当全部泛红时下入适量的豆瓣酱、香水鱼调料及清油的火锅底料炒出色出味，下入干辣椒、大红袍花椒小火将干辣椒炒成棕红色。开一瓶啤酒倒入炒好的小龙虾锅中，直到能淹没小龙虾为止，调入盐、味精、鸡精、胡椒面、十三香，盖上锅盖，用中火把锅中的汁水慢慢的收至为1/3时，加入孜然面，然后倒入洋葱、芹菜、青尖椒翻均匀，淋入花椒油、芝麻油即可装入盆中。