

如意活頁魚

譚鄭瑛玲著

石斑魚	1 磅
火腿	6 安士
冬菇仔	1 安士
羌	1 塊
葱	2 條
芫茜	1 條
生抽	1 茶匙
油	2 湯匙

醃料:-

鹽	1/2 茶匙
糖	1/2 茶匙
酒	1 茶匙
胡椒粉	少許
麻油	少許

1. 洗淨魚, 抹乾, 魚肉切雙飛, 加入醃料醃片刻.
2. 冬菇仔浸透蒸熟, 與火腿一同切片.
3. 將冬菇和火腿夾在魚肉中間.
4. 用碟盛載上述魚肉, 用猛火蒸熟, 約 6 分鐘.
5. 將碟中水傾去, 放上羌葱絲及茜芫茜.
6. 熱鍋落油少許, 燒滾, 澆在魚上, 再淋上生抽, 即可供食.