

特製美味魚餅

譚鄭瑛玲著

龍脷魚柳一條	約 1/2 磅, 切粒
雞蛋	1 只
麪粉	2 湯匙
蝦米	1 湯匙, 切粒
洋葱, 切粒	2 湯匙
青葱, 切粒	3 湯匙

調味:-

麻油	1/4 茶匙
胡淑粉	1/4 茶匙
鹽	1/2 茶匙
糖	1/2 茶匙
蚝油	1 茶匙

1. 用深碗盛魚肉, 加入麪粉, 雞蛋, 洋葱粒, 青葱粒, 及調味品, 拌勻成粉漿.
2. 熱鍋落油 2 湯匙, 將(1) 之粉漿分 8 次撈下, 煎至雙面金黃色至熟, 即可供食.