

大廚師:周老師
日期:Feb.2 2008

燻魚

材料:

1. 草魚或冷凍黃魚一條
2. 五香粉 1/2 小匙
3. 油 5 杯
- A. 調味料
醬油 4 大匙,酒 1 大匙,鹽 1/2 小匙,蔥 2 支,薑 3 片
- B. 調味料
白糖或黃冰糖 2 大匙,熱開水 1 杯

做法:

1. 魚洗淨擦乾,放入調勻的調味料 A 中醃約 3 小時
2. 將調味料 B 拌溶備用
3. 油燒到極熱,將魚放入炸至酥撈起泡糖水約 3 分鐘.
4. 另起油鍋,倒入調味料 A 及 B,將蔥薑挑去不要,加入五香粉攪勻後再把魚下鍋煮到滾即離火,待 10 分鐘後再盛起.待涼再吃更美味