

大廚師:Cathy

日期:Jun 25,2005

蒜蓉烤鮭魚

材料:

1. 新鮮去骨鮭魚排一片(帶皮較佳)
2. 李錦記蒜蓉醬(也可用新鮮大蒜切碎,約 10 瓣左右)
3. 美及茲 1 罐
4. 醬油膏 2 大匙
5. 檸檬汁少許
6. 鹽,黑胡椒粉及米酒少許

做法:

1. 洗淨鮭魚排,用紙巾拍乾
2. 在魚排的上下面均勻的將鹽及米酒抹上
3. 洒上少許黑胡椒粉,魚皮向下,放置室溫約 15 分鐘(讓魚入味)
4. 烤箱預熱 275°F
5. 在放入烤箱前將蒜蓉舖滿在魚排表面,可以多一點,烤出來較香
6. 再均勻的澆上醬油膏
7. 入烤箱烤 10~15 分鐘
8. 取出魚排再塗上美及茲,如用管狀包裝可以擠成交叉十字花紋
9. 烤箱轉成 grill,再放入續烤 5 分鐘,美乃茲變成黃色即可
10. 上菜前淋上少許檸檬汁

P.S.:1.吃不完的鮭魚還可以做鮭魚蛋炒飯

2.以上時間要試各家烤箱自行調整