

大廚師:Rebecca

日期:Jan.15 2011

## 紅燒側魚

材料:

- 1.側魚 1 尾
- 2.鮮豆腐 1 盒
- 3.番茄 1 個
- 4.洋蔥 1 個
- 5.青蔥 3 支
- 6.紅辣椒 1 支
- 7.薑絲 少許

調味料:醬油 /米酒 /麻油/ 糖/ 鹽/ 花生油 酌量, 蕃茄醬 少許

做法:

- 1 首先將花生油倒入鍋中連同 薑/ 蔥/ 洋蔥/ 紅辣椒 爆香
  - 2 將魚肉正面/反面用刀劃上幾條斜線然後灑上鹽
  - 3 將魚放入鍋中兩面略煎讓魚定型後,加入 4 碗水, 豆腐, 醬油和蕃茄正反面悶上 5 分鐘
  - 4.加入調味酒/麻油/鹽/糖以及(酌量再加蕃茄醬)再紅燒 15 分鐘即可 (要翻面)
- P.S.:如果水不夠或喜歡湯汁多一點可再多加 2 碗水