

剁椒魚頭

材料:

- 新鮮大魚頭
- 紅翻天剁椒
- 少許鹽
- 一塊薑切片
- 兩根蔥
- 一罐啤酒 (推薦海尼根)
- 豬油
- 白胡椒粉
- 雞粉

做法:

- 魚頭清洗乾淨 片開 擺在一個有深度的盤裡
- 灑上鹽白胡椒粉 醃製 20-30 分鐘
- 把紅翻天剁椒均勻鋪在魚頭上
- 豬油溶化 淋上魚頭
- 灑上雞粉
- 再放上兩根蔥 薑片
- 淋一整罐啤酒
- 用大火蒸 7-10 分鐘
- 熟了之後 端出來後 把薑片 還有蔥拿掉 就完成了