

## 9.13 大廚師 -味增鮭魚 Salmon Misoyaki

### 材料：

鮭魚 1 隻  
味增 2 杯  
糖 1 杯  
味霖 1 杯  
米酒 1 杯

### 做法：

- 將魚片成 2 半去骨 每一邊再切成 3 塊 (共 6 塊) 用粗鹽醃 3 小時用冷水洗掉鹽分 再用餐紙擦乾水分 (務必吸乾水分)
- 把所有調味料混合拌勻 將魚浸泡 3 天後用真空或是保潔袋分裝冷凍
- 食用前一天拿出冷藏室自然解凍
- 將味增洗淨擦乾斜切成 3-4 片 小烤箱預熱 400F 烤盤鋪鋁紙 放上魚烤 10 分鐘即可

### 貼心叮嚀：

- 米酒用不含鹽的才不至於太鹹 魚切成多大可自行調整 味增一定要洗掉才烤 否則容易焦掉 現在是三文魚正肥的時候 我通常會多做一些冷凍 隨時取