

紅茶煙倉魚

譚鄭瑛玲著

材料：急凍白倉魚二條 500 克
紅茶包 8 小包，解開取出茶末
片糖 1 片，切碎
檸檬 1 個，切片

醃料：雞粉 1 茶匙
老抽 2 茶匙
黃糖, 酒 各 1 茶匙
鹽, 古月粉 各 1/2 茶匙
芹菜鹽 1 茶匙

醃料：沙律醬 1 樽

- 做法：1. 洗淨倉魚，抹乾水份，斜刀切塊，塗勻醃料，醃約 30 分鐘。
2. 燒熱鑊，落油適量，將魚塊煎至硬身，金黃色。
3. 鋪一張錫紙在鑊內，將紅茶末，檸檬片及片糖放在錫紙上。
4. 將魚塊放在一個鐵架上，放入鑊中，蓋好，用慢火煙燻約 8 分鐘，取出上碟，蘸沙律醬進食。