

大廚師:April

日期:Dec.30 2006

江氏清蒸澆汁鯽魚

1. 鯽魚約 1.5lb(黑或白都可,小魚的肉較嫩,烹調的時間較好掌握),將內臟清理乾淨,抹上鹽,檸檬汁,一點點料酒,醃 15~20 分鐘
2. 準備蔥段,薑絲
3. 醬油 5teaspoon ,料酒 1teaspoon,鹽 ,老抽適量,糖少許提味
4. 把部份的蔥段和薑絲鋪在醃好的魚身上和魚肚裡,蒸 15 分左右,如果魚眼 pop-out 表示已熟,
5. 炒鍋放油,熱鍋後放入剩下的蔥段,薑絲,還有步驟 3 的醬汁
6. 一開鍋後將醬汁澆在魚身上即完成