

大廚師:美惠

日期:July.5 2008

夏季藥補系列－紅棗雙魚片

材料: 以下材料份量看人數多少，自行決定分量

1. 鯛魚或一般無骨無刺的白色魚片
2. 鮭魚
3. 豆腐
4. 火腿

藥材：

紅棗 14~16 粒，川芎約 2 錢，當歸約 2 錢

調味料:

米酒，鹽，香油，太白粉水

做法:

1. 將藥材以 1 碗水隔水蒸 30 分鐘後瀝去藥材，取湯汁和紅棗待用
2. 將魚,豆腐,火腿切成大小等長的片狀；將魚片,火腿片放於豆腐上，擺盤一顆紅棗
間隔區分鯛魚和鮭魚，以強微波 3 分鐘蒸熟
3. 將藥汁加米酒(或廣東料理酒),鹽,香油煮開後以太白粉水勾芡淋在魚片上即可