

大廚師:Tina

日期:May 31 2008

清蒸檸檬側魚

材料:

1. 新鮮鯛魚 1 條
2. 紅辣椒 1 支
3. 蒜 2~3 瓣
4. 香菜少許

調味料:

檸檬 2 個,黑糖 2 匙,魚露 2 題

做法:

1. 將蒸鍋加水煮滾
2. 魚洗淨後由側邊剖開放入盤中,入蒸鍋約蒸 8 分鐘
3. 將其他材料切碎,舖在蒸好的魚上
4. 起油鍋將調味料煮開後,淋在做法 3 上
5. 將魚再悶個 2 分鐘即可