

大廚師:林媽媽
日期:Sept.20 2008

檸檬鮭魚

材料:

1. 帶皮鮭魚一大片
2. 綠檸檬 1 個擠汁備用
3. 蔥白切末半碗，蔥綠切末備用
4. 蒜末半碗
5. 香菜少許

調味料:

醬油膏 2 湯匙,水 1 碗,糖 1 茶匙

做法:

1. 起油鍋,放入鮭魚(魚肉朝鍋放)，煎到 8 分熟後翻面
2. 放入檸檬汁，蒜末，蔥白，醬油膏，水，糖紅燒至湯汁快收乾時加入蔥綠部份和香菜即可