

大廚師:Ginger

時間:May 2 2009

## 醃鮭魚

材料:

1. 帶皮新鮮鮭魚 1 公斤
2. 3~4tbsp 粗海鹽
3. 4tbsp Brown sugar
4. 2 把蒔蘿(Dill)
5. parchment paper

做法:

1. 一定要選用新鮮鮭魚或急凍鮭魚,若用吃魚皮就要去魚鱗,將魚對切
2. 取一大張 parchment paper,將鮭魚以皮朝下放在紙上,去魚刺,記得用手把小魚刺給去除(手一定要洗淨),或用小夾子把魚刺拔出
3. 將鹽,糖混合後,均勻的塗抹在魚上,將蒔蘿整把放在魚上
4. 用 parchment paper 將魚像包書一樣包好,放入塑膠袋,並置於深的容器內
5. 放入冰箱冰 12-24 小時,不能超過 48 小時
6. 將醃好的鮭魚取出,湯汁倒掉,拿起蒔蘿,並輕輕的將魚表面擦拭乾淨
7. 取一把鋒利的刀,以斜切的方式將魚片剔下來
8. 剩下的魚皮可進烤箱烤的脆脆的

P.S.:以大廚師的經驗,醃 12 小時即可