

松子黃花魚



材料：

| <u>松子黃魚</u> | <u>調味 (黃魚)</u> | <u>獻汁</u> |
|--------------------|---|---|
| 黃花魚 1 條 松子 15 克 | 胡椒粉少許 雞蛋半隻 紹興酒 1/2 茶匙 鹽 1/2 茶匙 | 洋蔥 1/4 個 青椒 1/4 個 紅椒 1/4 個 黃椒 1/4 個 桃肉 1 件 砂糖 1 湯匙 白醋 1 湯匙 茄汁 1 湯匙 清水 1 湯匙 山楂水 2 湯匙 生粉水適量 |

製法

- (1) 黃花魚洗淨、抹乾，將魚頭去皮。
- (2) 黃魚切去頭部，魚身起骨，加入調味料，備用。
- (3) 洋蔥和桃肉切幼粒，備用。
- (4) 青椒、黃椒和紅椒洗淨、抹乾，去頭尾，切幼粒，備用。
- (5) 魚肉、魚頭拍上粟粉。
- (6) 預備中式鑊，加入生油，油滾後，加入魚肉和魚頭，炸至金黃，上碟備用。
- (7) 洋蔥、青椒、黃椒、紅椒和桃肉略炒一會，加入醬汁和山楂水，加入生粉水，略煮一會，加入松子，即可淋在黃魚上。