

魚之味

金珠銀片

■材料 丁香魚4兩、花生米4兩、蔥3根（切珠）、蒜頭6粒（剝碎）、鹽、糖少許

■作法 油沸蒜頭爆香，將丁香魚、花生米、蔥珠、鹽、糖倒入略炒約1~2分鐘即可。

※嗜辣者可加入辣椒。



金玉漢堡

■材料 吳郭魚1尾、麵粉2大匙、雞蛋1粒、麵包粉1包、番茄洋蔥各1個、鹽¼茶匙、漢堡包4個、沙拉油2大碗

■作法 1.刮鱗、去鰓、內臟、片下魚肉切成6片。 2.魚肉片抹鹽依次沾麵粉、蛋汁、麵包粉備用。 3.油沸魚片入鍋炸熟撈出。 4.漢堡包切開夾入魚排、洋蔥片、番茄片即可。

※喜食番茄醬、酸黃瓜醬，可另擠入。



三色珍珠丸

■材料 虱目魚背肉3片、荸薺4兩（去皮剝碎）、蝦仁2~4兩（剝碎）、猪板油2~4兩（剝碎）、糯米1斤（長型）、菠菜半斤（絞碎榨汁）、胡蘿蔔1條（絞碎榨汁）

■作法 1.虱目魚背肉，用刀敲拍後，用湯匙刮下魚肉剔除魚刺剝碎拌入蝦泥、荸薺、猪油攪勻備用。 2.糯米洗淨分成3等份，分別泡水、菠菜汁、胡蘿蔔汁約2小時瀝乾備用。 3.魚肉搓成圓球狀黏糯米擺盤，水沸蒸約10分鐘即可。

