

魚頭和魚子

魚子雙拚



■材料
油魚子、烏魚子適量、青蒜1根、蘿蔔1個、米酒少許

■作法
1. 油魚子用炭火或烤箱以小火烤約5~10分鐘。
2. 烏魚子用牙籤遍戳後，包上餐巾紙灑上米酒浸泡20分鐘，水沸以小火煮1分鐘熄火再泡1分鐘，投入冷水使其冷卻，除去皮膜，放入冰箱冷藏2小時備用。
3. 將青蒜蘿蔔、油魚子、烏魚子切片擺盤即可。

※油魚子係東港特產之加工水產品。

乾燒魚頭



■材料
鱧魚頭1個（大頭鱧）、生薑（切片）5~8片、辣椒（切絲）1條、醬油2大匙、糖1茶匙、鹽2茶匙

■作法
1. 鱧魚頭去鱗、去鰓洗淨抹鹽醃30分鐘，用乾布抹乾水份。
2. 油沸下魚頭炸約5~8分鐘，撈出瀝乾。
3. 留一大匙油將薑片辣椒爆香，續下醬油、糖翻攪數下後加水1碗，放下魚頭以小火煮至水收乾即可。（燜煮時需翻魚頭2~3次）。

海鮮雙冬



■材料
九孔20粒、花枝膜（海香菇）2~3副、生薑1塊（切片）、葱3根（切段）、油1大匙、鹽 $\frac{1}{2}$ 茶匙、糖 $\frac{1}{2}$ 茶匙

■作法
1. 九孔挖出肉去內臟洗淨。
2. 水沸加薑片及花枝膜燙煮1分鐘，撈出洗淨，切約九孔同等大小之片狀。
3. 油沸下葱、薑、爆香，續下九孔及花枝膜炒熟即可。