

# 鱸魚三吃

## 菠菜魚片湯

### ■材料：

鱸魚1尾、菠菜2束

①〔鹽1茶匙、米酒1湯匙〕

### ■作法：

1. 鱸魚刮鱗、去鰓及內臟洗淨。
2. 將魚頭剝下，片下魚肉切成薄片，菠菜洗淨切段備用。
3. 水沸先下菠菜，等水再滾續下魚片俟變白即可熄火下①料。

\* 注意：本道菜米酒不可缺，否則菠菜有澀的感覺。



## 醋溜魚

### ■材料：

鱸魚1尾、薑（切絲）1塊

①〔烏醋2湯匙、鹽 $\frac{1}{2}$ 茶匙〕、糖1茶匙、太白粉2湯匙

### ■作法：

1. 魚處理乾淨（詳如油淋全魚作法1.）抹鹽1茶匙。
2. 水沸將魚放入水中，熄火泡10分鐘，撈出擺盤。
3. 用 $\frac{1}{2}$ 杯水燒滾加①料，以太白粉勾芡淋上即可。

\* 注意：泡魚之水量必須完全蓋過魚體。



## 油淋全魚

### ■材料：

鱸魚1尾、薑3~5片、蔥（切絲）3根、醬油2湯匙、沙拉油2湯匙

### ■作法：

1. 鱸魚刮鱗、去鰓及內臟，並清除腹腔內中骨兩側之腎血，洗淨。
2. 水沸將魚（魚身上鋪放薑片）放入蒸約12分鐘，取出倒除湯汁，同時撿除薑片。
3. 魚身鋪放蔥絲淋上醬油，再將熱油淋上即可。

