地方農特產品創意料理　黃金海岸



材　料：台灣鯛150公克

調味料：糖15公克、醋15公克、番茄醬15公克、起士粉15公克

作　法：1.將台灣鯛切成三角形魚片，魚片上劃十字刀。

2.將糖、醋、番茄拌煮成醬汁。

3.魚片沾起士粉後炸熟，後淋上醬汁即可。

宜蘭縣頭城鎮農會田媽媽田園香美食坊