



材料

石斑魚1尾、迷迭香、鋁箔紙

調味料

黑糖2茶匙、砂糖3茶匙、胡椒粉、甘草粉、鹽、味精各少許

做法

1. 將石斑魚身劃一刀直線，二刀橫線，再以胡椒粉、甘草粉、鹽、味精醃好備用。
2. 石斑魚蒸熟。
3. 黑糖和砂糖混合後用鋁箔紙墊在鍋底，再用家庭用的蒸架將魚放在上面、將迷迭香置於魚身上，煙燻至魚肉全熟即可。

提供單位：永安鄉農會
電話：(07) 6911851
食譜製作：陳碧珠
地方主要農特產：石斑魚、蔴花生、青蔥
家政班員之拿手餐點：油雞、五香豆干

迷迭香

煙燻石斑

