

檸檬帶你進入戀愛世界

文／曾玉惠 圖／陳俊延

輕食醬汁－檸檬和風醬

材料：醬油2湯匙、冰糖及柴魚各1湯匙、水1杯、檸檬汁1～1½湯匙。

做法：

水加醬油、冰糖及柴魚煮開，改小火熬煮，至柴魚香味四溢即熄火，將柴魚醬油過濾，冷卻後加檸檬汁（依個人口味決定添加的量），拌勻即為檸檬和風醬，可作為日式沙拉及涼麵用的醬汁。



檸檬和風醬的應用

芙蓉豆腐沙拉

芙蓉豆腐切成4份→放於沙拉碗中→豆腐上面放燙熟的小卷、綠花菜及蟹肉（或蝦子）→淋檸檬和風醬。



酸辣檸檬魚

材料：鱸魚1尾（約450公克）、檸檬2粒、蒜頭30公克、辣椒1根、蔥1根、薑15公克、洋蔥30公克、香菜葉少許。

醬汁調味料：糖1湯匙、鹽1茶匙、醬油1湯匙。

做法：

1. 鱸魚處理後洗淨，在魚身上劃2刀，抹上少許鹽備用。
2. 檸檬1粒壓汁、1粒切薄片；蒜頭及辣椒切碎；蔥、薑及洋蔥切絲。
3. 醬汁調味料加入蒜頭、辣椒及2湯匙檸檬汁混合拌勻成醬汁備用。
4. 取長盤放入薑絲、蔥絲，再放作法1的鱸魚，在魚身上放洋蔥絲，淋上醬汁，放入滾水蒸鍋中，以大火蒸約12分鐘，取出，加香菜及檸檬片即成。



（曾玉惠 攝）