

【海洋产品】 白鱼水云羹



材料[2人份]

- 白鱼1条
- A 酒2大匙, 酱油1大匙
- B 太白粉及麵粉 各2大匙
- C 水云150g (或乾燥水云6g), 炸油 适量, 红萝卜1/2根, 洋葱1个, 鲜香葱 2个
- D 鰹鱼汁 300ml, 泡盛(或料理酒) 2大匙, 味醂 2大匙, 鹽1/2茶匙, 酱油 2大匙
- E 太白粉水(太白粉 1大匙, 水2大匙), 配料 薑泥1片

作法

- ① 白鱼淋上A调味料醃泡备用, 将鱼沾B后放入180度的油快炸至表面呈金黄色, 取出后沥乾
- ② 将D放入锅里烹煮, 沸腾后放入切丝的C材料。材料熟煮后, 加入太白粉水芡芡
- ③ 将①盛放在盘子上, 淋上②再配上薑泥即完成!

喜庆时的
最佳菜肴!

