桔慶有魚

◤材　料◢

黃魚600公克、無子桶柑5粒、洋蔥300公克、胡蘿蔔300公克。

◤調味料◢

糖3匙、鹽1/2小匙、桶柑汁100公克、醋1小匙。

◤做　法◢

1. 將魚洗淨切斜刀，炸至金黃色，桶柑2粒去皮切小塊備用。
2. 爆香洋蔥、胡蘿蔔、柑肉塊，加入調味料，勾芡淋在魚上即可。

大桔大利

柑味八寶飯