



富貴有魚

材料

鱸魚1條、柑桔4個、嫩豆腐半塊、香菇、胡蘿蔔、蔥、薑、黃豆醬、酒、辣椒、糖、太白粉適量。

做法

1. 魚洗淨，取肉切薄片（12片），抹上鹽酒。
2. 嫩豆腐切片，香菇、胡蘿蔔、薑、桔皮、蔥、辣椒切細絲。
3. 將魚肉片灑點太白粉放上香菇絲、胡蘿蔔絲、薑絲捲緊。
4. 長盤放豆腐、魚頭尾、魚肉捲放蒸籠大火蒸熟（約10分鐘）。
5. 蔥絲、桔皮絲、辣椒絲、薑絲用開水川燙放在魚肉上。
6. 柑桔榨汁煮開調味勾芡淋在魚肉上。