

大廚師:Sue

日期:Apr.19 2008

## 鮭魚香酥

材料:

1. 鮭魚去皮) 2lb

調味料:

味醂 2 匙,米酒半杯,醬油半杯,鹽少許,沙拉油 2 杯,黑麻油 2 匙,豬油 1 匙,油蔥酥,蒜末

做法:

1. 鮭魚洗淨切段,放入酒,味醂,少許鹽一起拌勻
2. 電鍋外鍋放 2 杯水,內鍋不放水,將鮭魚放入蒸約 20 分鐘,取出瀝乾,等冷卻後揉開打散取出魚刺
3. 用不沾鍋乾鍋先將魚肉炒乾點取出
4. 起油鍋放入沙拉油,黑麻油,豬油,放入蒜末,再加油蔥蒜炒香,再放入鮭魚炒香,再加入醬油炒至金黃香酥即可,待涼就可放入罐子保存