

大廚師:Jenny

日期:Nov.12 2011

魚湯

材料:

魚- 魚頭或整條魚(石頭魚 側魚)

番茄 半個

薑 2片

青蔥 1根

西洋芹 中心(嫩心)1根

豆腐

調味料:

油 1大匙 (普通湯匙就行)

鹽

白胡椒 少許

酒

做法:

1. 油加熱 1大匙 (普通湯匙就行)
2. 放入薑片爆香 2片,加入魚塊,加酒兩滴,加鹽(要加多一點 稍為鹹點)
3. 輕輕翻炒 - (也可加入豆腐),魚大約熟了- 加熱水(水一定要蓋過魚塊,如需要十人份的湯放 12碗水)
4. 煮到魚香出來,湯也變成乳白色,放入西洋芹中心(嫩心)1根-斜切薄片和番茄(半個切薄片)
5. 在滾開一下下 - 熄火加白胡椒和少許蔥花