

8.16 大廚師 三文魚

材料：

三文魚一塊 或 視人數多寡自己決定數量
日本美奶滋
有糖玉米片 或 無糖玉米片
錫箔紙一大張

做法：

- 魚洗淨 擦乾 放在錫箔紙上
- 玉米片弄碎 不要弄成粉狀 半碎即可
- 烤箱預熱 325 度
- 魚放在烤盤上 塗上美奶滋 均勻的要厚厚的 然後把玉米片灑在美奶滋上厚厚的
- 把錫箔紙包好魚放進烤箱 烤 20 分鐘後 打開錫箔紙 再烤玉米片至金黃色即可
- 請客時 又好看又好吃 小朋友尤其喜歡