

08.01 大廚師 Ted - 清蒸鱈魚

材料：

鱈魚排	1-2 片
薑片	2-3 片
米酒	適量
青蔥	1 根 (切成絲)
醬油	1/8 cup
油	1/2 cup
糖	適量
鹽	少許

做法：

1. 將鱈魚排清洗擦乾放入容器後擺上薑片, 淋上米酒
2. 在蒸鍋中倒入一杯水, 將魚片清蒸
3. 取出蒸熟的魚片, 擺上切好的青蔥絲, 準備醬汁
4. 拿一個小的不沾鍋, 倒入油
5. 將油熱透之後再倒入醬油, 依個人口味再加入適量的糖以及鹽
6. 將調好的醬汁均勻的淋上. 完成