

## 3.30 大廚師 - 日式百菇蒸鯛魚

### 材料：

鯛魚一片  
香菇 2 朵(切片)  
杏鮑菇一顆(切片)  
蘑菇 3~4 個(切片)  
鴻喜菇半包  
洋蔥 1/4 顆(切片)  
小番茄 3 顆(切片)

### 調味料：

鹽  
胡椒少許  
米酒少許  
柴魚醬油 2 匙  
奶油約 10g

### 做法：

1. 將鯛魚灑上少許的鹽與米酒備用
2. 取兩張錫箔紙(可準備大張一點)，底部先鋪上些許菇類，放上鯛魚片
3. 陸續鋪上剩餘的菇類/洋蔥/小番茄
4. 淋上柴魚醬油及米酒，一點鹽與胡椒，放上 10g 奶油
5. 將食材完整包覆於錫箔紙內
6. 放入烤箱中(200 度上下火)，烤約 10~15 分鐘即可