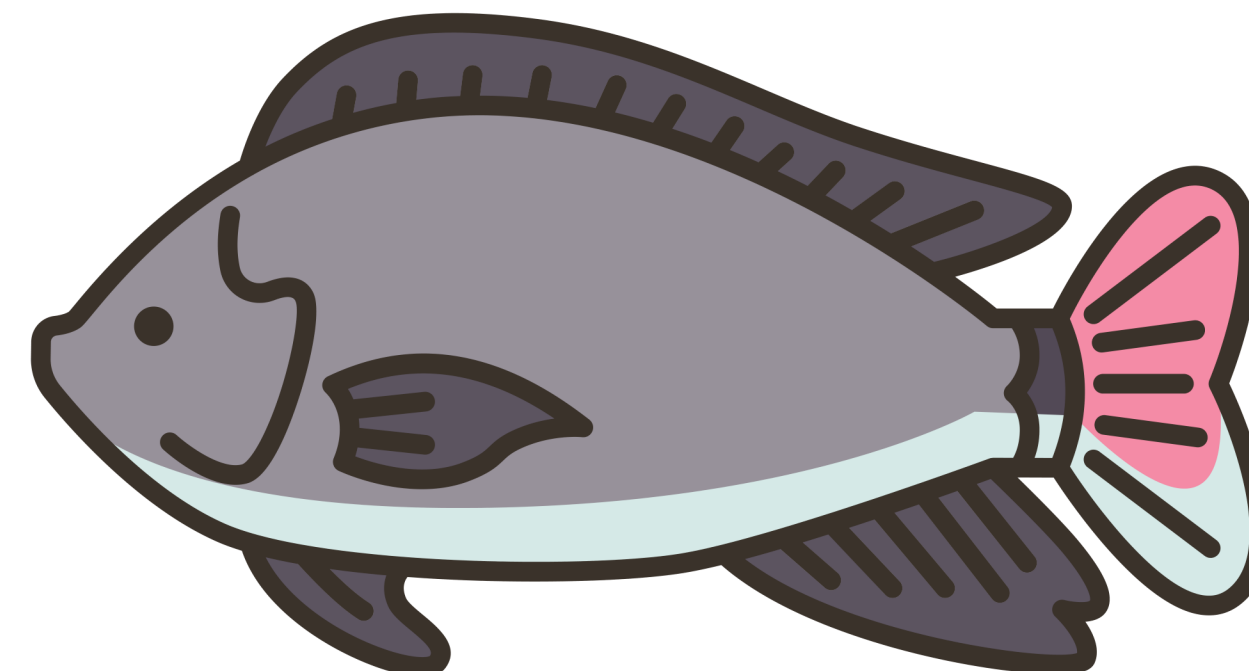




紅燒魚

指導老師:鄭名棋

普二乙 鍾良恩 29號



材料

吳郭魚1
乾香菇2
蔥段30克
薑片20克
蒜頭20克
辣椒片15克
太白粉水1匙

調味料

香油1匙
糖1大匙
水50CC
醬油3大匙
米酒2大匙



紅火燒魚

材料：吳郭魚1隻、蔥段30公克、薑片20公克、蒜頭20公克、乾香菇2個、辣椒片15公克、太白粉水1小匙

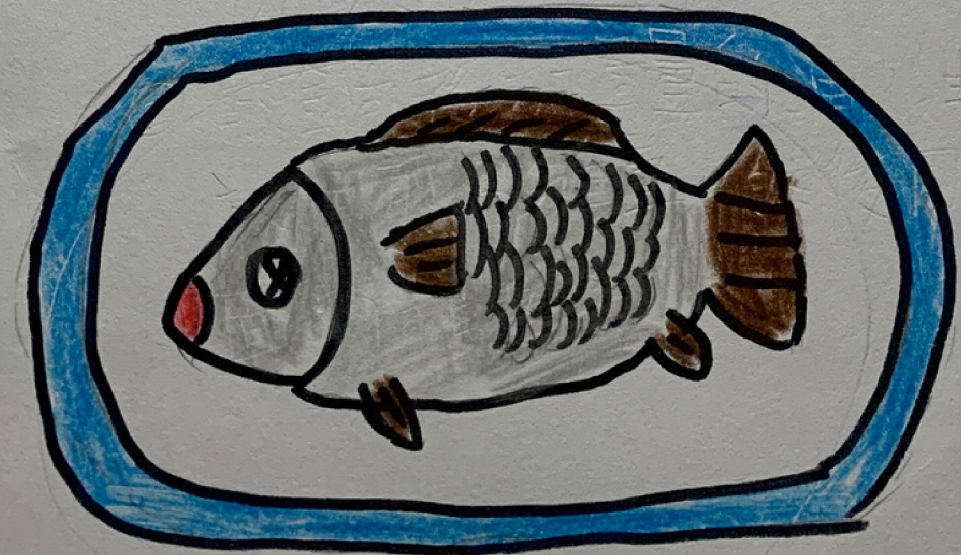
調味品：醬油3大匙、米酒2大匙、香油1小匙、糖1大匙、水50CC

步驟：①魚洗乾淨擦乾；乾香菇泡軟切塊。

②熱鍋後加適量的油，油熱好轉小火放魚煎3分鐘，再用同樣3分鐘翻面的方式不斷重複，直到金黃色，再把魚盛起備用。

③拿另一個鍋子把少許的油和剩下的材料（除了太白粉水）倒入鍋中火暴香，接著把調味品放入鍋中煮沸，再把魚燒3分鐘翻面。

④魚收汁收的差不多，把魚盛出來盤中，再將鍋中的湯汁以太白粉勾芡，淋至魚上即可。



步驟

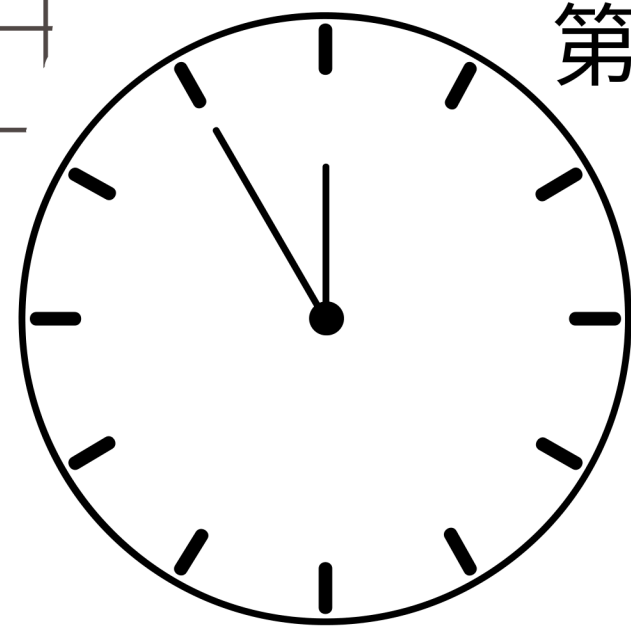


第一步:魚洗乾淨擦乾，乾香菇泡軟切塊。



第二步:熱鍋後加適量的油，油熱好轉小火後放魚煎3分鐘，再用同樣3分鐘翻面的方式不斷重複，直到金黃色，再把魚盛起備用。

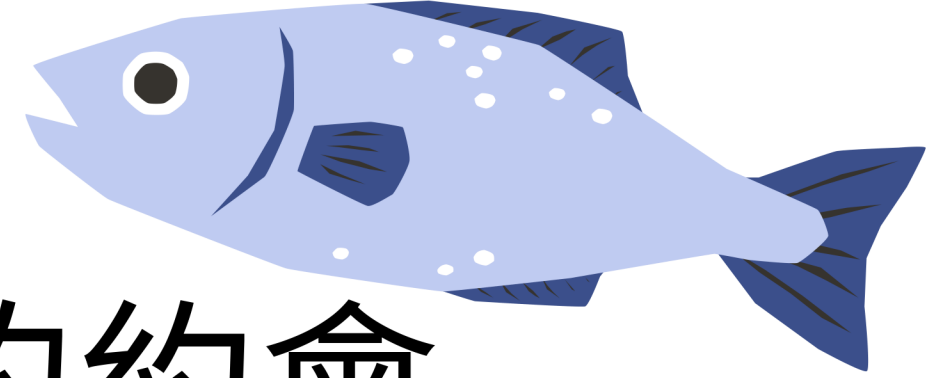
第三步:拿另外一個鍋子把少許的油呵剩下的材料(除了太白粉水)倒入鍋中爆香，接著把調味料放入鍋中煮沸，把備好的魚放入燒3分鐘翻面。



第四步:魚收汁完把魚盛出來至盤中，再將郭中的湯汁用太白粉勾芡，最後林於魚上即可



在星期六的傍晚，媽媽拖著我去黃昏市場買紅燒魚的材料，雖然想跟著同學到學校操場打球，但因為種種的威嚴下不能不去這場跟媽媽的約會。媽媽騎著摩托車前往遙遠的黃昏市場，我在後面抱著媽媽到達目的地，到了市場我尾隨著媽媽的腳步買了要用的食材，過程中看到媽媽和其他阿姨或者阿嬤搶著材料，但媽媽這激烈的搶菜是為了省下幾十塊的錢而已，最終還是為了孩子的支出。當買完菜到家，媽媽很嫻熟的把紅燒魚給做完，短短15分鐘就把紅燒魚做好，從這裡知道媽媽對紅燒魚這道菜，是如此的有自信跟熟練。我跟媽媽在廚房的次數已經有很多次了，但沒有一道佳餚是我記的最清楚了，連媽媽最常做的紅燒魚也沒記到腦海裡。



母子傍晚的約會



媽媽拿手菜是紅燒魚，一個月最起碼吃上4~5次雖然吃的次數很多，但不影響媽媽做這個佳餚菜，我們家人也是把紅燒魚這道菜給吃的乾乾淨淨。



THANK
YOU