

年節水產料理食譜

菜單名稱	滿堂三杯九孔鮑
材料	九孔鮑 10 顆、蒜頭 4 顆、老薑 3.4 片、乾辣椒 20g、九層塔 30g
調味料	醬油 1t、辣豆瓣 1/2t、花雕酒 1t、地瓜粉少許、水少許
烹飪程序	1. 九孔鮑沾上地瓜粉利用 160 度過油備用。 2. 將蒜頭、老薑、乾辣椒爆香後調味再放入九孔鮑淋上花雕酒蓋上鍋蓋燜 2~3 分鐘收汁至入味，再放入九層塔拌炒起鍋完成。

菜單名稱	蠡富貴五味魷魚
材料	魷魚 1 隻、薑末 20g、辣椒末 30g、蒜末 30g、蔥末 20g、薑片 2 片、青蔥 1 支
調味料	蕃茄醬 2t、醬油膏 1t、糖 1t、白醋 1/2t、香油少許
烹飪程序	1. 魷魚去皮切成花刀備用 2. 鍋中煮熱水放入薑片、青蔥再放入少許鹽、米酒再將魷魚放入鍋中川燙完成 3. 五味醬-將配料拌均後放入調味料攪拌最後淋上香油拌均成五味醬 4. 魷魚放入盤中將五味醬畫盤完成。

菜單名稱	五柳醬酸鯛魚片
材料	台灣鯛 1 尾、青椒半顆、紅蘿蔔 1/4 顆、沙拉筍半顆、香菇 2 朵、黃椒半顆、蒜末少許
調味料	醬油 1/2t、糖 1t、米酒 1/2t、烏醋 2t、太白粉 1t、香油少許、地瓜粉適量
烹飪程序	1. 台灣鯛去鱗、內臟後取菲力切成魚片備用 2. 副材料切成柳狀並過油備用 3. 魚片放入 160 度油鍋炸成金黃色備用 4. 鍋中放入少許油，將蒜末爆香並調味再放入五柳絲、魚片拌炒後勾芡，最後放入烏醋淋上香油並完成。

菜單名稱	幸福蒜蓉鳳尾蝦
材料	白蝦 10 尾、蒜頭 80g、辣椒 20g、柴魚片 1 小包、薑末 20g
調味料	醬油膏 3t、米酒 1t、魚露 1/2t、糖 1t
烹飪程序	1. 白蝦利用蝴蝶刀法開背備用 2. 蒜頭、辣椒打成蒜蓉備用 3. 蒜蓉、薑末放入調味料最後加入柴魚片拌均成蒜蓉醬 4. 白蝦淋上蒜蓉醬放入蒸籠中蒸 5 分鐘至全熟並取出完成。

菜單名稱	四季旬果拼烏魚
材料	烏魚子 1 片、小黃瓜 1 條、白蘿蔔 200g、蓮霧 10 顆、小豆苗 30g 調味料：沙拉醬少許、米酒 2t
調味料	醬油 1/2t、糖 1t、米酒 1/2t、烏醋 2t、太白粉 1t、香油少許、地瓜粉適量
烹飪程序	1. 將所有材料切成 2*2 條狀備用 2. 烏魚子淋上米酒後入鍋煎至兩面上色備用 3. 蓮霧中心利用挖球器取出中心果肉備用 4. 利用蓮霧中心依序放入小豆苗、白蘿蔔條、小黃瓜、烏魚子、擠入少許沙拉醬並擺盤完成。

菜單名稱	清蒸白玉海珍寶
材料	鱸魚 1 尾、豬絞肉 150g、花枝漿 50g、豆腐 2 盒、薑絲 50g、青蔥 80g、辣椒 40g
調味料	鹽巴 1/2t、糖 1/4t、香油少許、太白粉少許
烹飪程序	1. 鱸魚去鱗、內臟後取成薄型魚片備用 2. 豬絞肉、花枝漿調味拌成內餡備用 3. 豆腐切成塊狀備用 4. 青蔥、辣椒切成絲泡水備用 5. 魚片取兩片為一球包入內餡後成魚球 6. 將魚球放上豆腐並入蒸籠蒸 7 分鐘拿出後淋上蔥油並完成

菜單名稱	椒鹽酥炸金鯧魚
材料	金鯧 1 尾、蒜末 30g、辣椒末 20g、蔥末 30g
調味料	鹽巴 1/2t、米酒 1t、胡椒粉 1/2t、麵粉 150g、泡打粉 1/4t
烹飪程序	1. 將金鯧取成魚片後醃少許鹽、米酒靜置 2 分鐘 2. 麵粉、泡打粉、雞蛋混合後加入少許水攪拌成酥炸粉備用 3. 魚片沾入酥炸粉，放入 180 度油鍋中油炸成金黃色並且酥脆備用。 4. 鍋中放入少許油，將蒜末、辣椒爆香再放入魚片並調味，最後放入蔥花拌炒完成。

菜單名稱	黃金福袋石斑魚
材料	石斑魚 1 尾、花枝漿半斤、年糕 150g、韭菜花 10 根、雞蛋 6 顆
調味料	鹽巴 1/2t、太白粉 1t、香油少許
烹飪程序	<ol style="list-style-type: none"> 1. 石斑魚取成菲力切成小丁備用 2. 將魚丁與花枝漿調味扮成內餡備用 3. 雞蛋敲開後加入少許鹽、太白粉拌均後入鍋煎成蛋皮備用 4. 年糕利用 160 度油鍋炸成金黃色備用 5. 蛋皮包入內餡最後用韭菜花綁成福袋 6. 將福袋入蒸鍋內蒸 6 分鐘至內餡全熟 7. 擺盤時先放上年糕在將福袋放上最後回淋福袋湯汁完成。

菜單名稱	翡翠海皇虱目魚
材料	虱目魚 1 尾、花枝 150g、開背蝦仁 100g、蟹肉 50g、蒜末 20g、冷凍翡翠 200g
調味料	鹽巴 1t、柴魚精 1/4t、太白粉 2t、米酒少許
烹飪程序	<ol style="list-style-type: none"> 1. 將海鮮料川燙後沖涼備用 2. 虱目魚去鱗、內臟後放上薑片、蔥、淋上米酒，放入蒸籠蒸 10 分鐘至全熟 3. 鍋中放入少許油爆香蒜末後放入海鮮料並調味最後勾芡再放上翡翠成芡汁 4. 虱目魚淋上翡翠海鮮芡汁完成。

菜單名稱:	吉慶麒麟蒸鯖魚
材料	鯖魚 1 尾、火腿 150g、筍 100g、香菇 10 朵、青蔥 2 支、薑片 2 片
調味料	醬油 3t、米酒 1t、糖 1/2t、香油少許、魚露 1t
烹飪程序	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鯖魚切成片狀備用 2. 副材料切成片備用 3. 依序將魚片、筍、火腿、香菇排入盤中 4. 最後放入調味料、蔥、薑放入蒸籠蒸 7 分鐘後取出並完成。