

《清蒸樹子臺灣鯛魚》

◎ 材料：(食材 1 人份)

- 臺灣鯛魚片 80g
- 洋蔥丁 5g
- 青蔥 適量
- 薑絲 適量
- 紅辣椒 適量
- 樹子 (破布子) 5g
- 芹菜葉 適量
- 米酒 適量
- 醬油 1 小匙
- 糖 適量
- 白胡椒粉 1 小匙
- 香油 適量



◎ 做法：

1. 魚片瀝乾水分後，用白胡椒粉、鹽、米酒、芹菜葉醃大約 20 分鐘。
2. 於蒸盤上放上作法 1 的魚片，再將薑片、破布子鋪在魚身上，放入預熱好的蒸箱中蒸約 15 分鐘後將魚取出，倒掉盤內水。
3. 熱鍋，加少許香油，將蔥絲、薑絲、辣椒絲略過油後，放在蒸好的魚片上，再將所有調味料及洋蔥、破布子拌勻入鍋煮滾，淋在魚上即可。