

麻辣烤鱼酱-万州麻辣烤鱼应用



配料	克重	制作方法
草鱼	1000克	1. 草鱼洗净后三去，背部开刀，少许葱姜盐腌制20分钟（去腥） 2. 烤盘上铺上洋葱丝、香芹段，再放上腌制好的鱼肉，入烤箱230度烤制8分钟（视不同设备参数需要微调），表面焦黄色即可。
洋葱丝	150克	
香芹段	60克	
莲藕片	100克	
土豆片	100克	
麻辣烤鱼调味酱	150克	
水	150克	3. 莲藕、土豆片焯水或过油，备用 4. 锅中加入麻辣烤鱼调味酱和水，烧开后加入处理好的莲藕和土豆片，再次烧开后，倒在烤好的鱼上 5. 起锅放少许调和油，下干辣椒段，炒香后一起淋在鱼上 6. 最后洒上香菜、熟花生米和熟白芝麻即可。
香菜	2克	
干辣椒段	2克	
熟白芝麻	1克	
熟花生米	5克	