

## 烤鱼

---

### 名称

- 油爆蒜蓉粉丝烤鱼
- 青花椒鲜麻烤鱼
- 麻辣诱惑烤鱼

### 口味

1. 酱香味
  2. 荔枝香辣味
  3. 香辣味
  4. 蒜香味
  5. 鱼香味
  6. 麻辣味
  7. 青花椒味
  8. 黄金蒜蓉味
  9. 剁椒味
- 

适合做烤鱼的鱼：草鱼、鲶鱼、清江鱼、海鲈鱼、鲫鱼等。

烤鱼重量选择：做烤鱼一般选1100克-1750克的鱼最合适。在这个重量区间内的鱼，养殖时间一般都超过15个月了，这种鱼过完了四季，口感最好。

活鱼宰杀：一般都是先放血再背开，使鱼脊骨外翻，然后在两扇鱼排上各改刀，方便入味。

有鳞鱼开生操作标准流程：

- 1.使用刷子或刀背敲打鱼头，将鱼击昏。不能摔打，不能敲打鱼身其他部位，只能敲其头部。
- 2.从鱼尾至鱼头逆着鱼鳞走向刮鳞，然后从头至尾刮去粘液。鱼腹、上下鱼鳍、鱼鳃的周围以及鱼尾的鱼鳞要着重清理干净，使用刀具将其表面粘液刮净。
- 3.将鱼横放，用刀尖从鱼尾沿鱼背线，紧贴鱼骨上面切至鱼头部位，将鱼竖放，用刀后尖切开鱼头；开背时，注意不要将鱼胆划破；不能将鱼腹部彻底刨开，使腹部相连。
- 4.用手将牙齿、鱼鳃、内脏、黑衣清理干净。如鱼胆破裂，要及时清理，不可残留胆汁。
- 5.用刀尖沿鱼骨下方将鱼排切开。鱼排切开后应与鱼脊相连，不要切断。
- 6.使用后刀尖从鱼鳃部位开始上花刀，间隔3厘米（误差不得超过0.5厘米），直至鱼尾部分。上花刀时需将鱼肉切透，但不能切断。
- 7.将宰杀好的鱼用清水清洗干净。必须将血水清洗干净。

无鳞鱼开生操作标准流程：

- 1.用杀鱼棒或刀背敲打鱼的头部，将鱼击昏。
- 2.从鱼尾至鱼头逆着鱼鳞走向刮粘液。
- 3.将鱼横放，用刀尖从鱼尾沿鱼背线，紧贴鱼骨上面切至鱼头部位，或是将鱼竖放，用刀后尖切开鱼头。
- 4.用刀尖沿鱼骨下方将鱼排切开。
- 5.使用后刀尖从鱼鳃部位开始上花刀，间隔3厘米（误差不得超过0.5厘米），直至鱼尾部分。
- 6.将宰杀好的鱼用清水洗净。