

红烧鱼



1、准备食材：鱼肉、黄豆酱、生抽、蚝油、老抽、白砂糖、食盐、生姜、蒜瓣、小葱、小米辣

2、红烧鱼的做法：

(1) 鱼肉处理清洗干净，两面改花刀，生姜去皮切片，蒜瓣剥皮切末，小葱切葱花。

(2) **腌制鱼肉：**鱼肉放入碗中，加入适量的食盐和料酒，抓拌均匀腌制15分钟左右。

(3) **调酱汁：**碗中倒入适量的生抽、蚝油、老抽、黄豆酱、白砂糖、食盐拌匀。

(4) 锅中热油下入腌制好的鱼肉，小火煎至两面金黄色，下入葱姜蒜爆香。

(5) 再淋入调好的酱汁，倒入适量的清水盖上锅盖，焖煮至汤汁浓稠大火收汁。

(6) 关火出锅装盘，再撒上适量的葱花和香菜点缀即可，做法简单，好吃又下饭，大人小孩都喜欢吃！