

## 红烧鲫鱼



**准备食材：**鲫鱼、干辣椒、葱姜蒜

**做法步骤：**

- 1、将鲫鱼洗净，去鳞、去内脏，并在鱼身两面切上几刀。
- 2、热锅加入适量油，放入鲫鱼煎至两面金黄，盛出备用。
- 3、另起锅热油，放入葱姜蒜末和干辣椒煸炒出香味，倒入豆瓣酱炒出红油。
- 4、加入料酒、生抽、老抽、糖和适量的盐，再倒入适量的水，烧开后将煎好的鱼放入锅中。
- 5、转小火继续煮10分钟，最后汤汁收得差不多了，撒上葱丝，即可出锅装盘。