

【松子魚】



材料：

桂花魚	1 條 (約 12 兩)
生粉	6 湯匙
鹽	少許
白胡椒粉	少許
油	1 湯匙
松子	1 湯匙
甜酸汁	
茄汁	4 湯匙
糖	4 湯匙
水	80 毫升
白醋	1 湯匙
雜菜粒	2 湯匙
生粉水	
生粉水	
水	6 湯匙
生粉	1.5 湯匙

做法：

1. 桂花魚洗淨抹乾。在魚身兩邊界出小菱格紋，但不切斷魚骨。
2. 生粉加少許鹽及白胡椒粉；然後把魚肉、魚頭及魚脊均沾上生粉，並將多餘的生粉潑走。
3. 烤盤放上烘焙牛油紙，然後將魚固定在烤盤上。
4. 水波爐選「Convection / 熱風對流」功能預熱至 250°C，然後焗 15 分鐘。
5. 甜酸汁：燒熱油，加入茄汁、糖、水及白醋；煮滾後加入雜菜粒及生粉水埋芡至濃稠。
6. 甜酸汁淋在烤脆桂花魚上，並加入松子即成。