

香菇食谱之海味类 4： 红烧鱼唇

4. 红烧鱼唇

原料：水发鱼唇 0.5 公斤，香菇片 25 克，火腿片 25 克；笋片 50 克，高汤 150 克，食油、酱油、料酒、味精、白糖，精盐、水淀粉、姜汁、花椒油各少许。

制法：干鱼唇先用开水浸泡 2~3 个小时，然后将皮面沙刮一遍，洗一洗；再用开水泡一下，直至洗净皮面沙子为止，最后将残存的鱼肉去净。发好的鱼唇用刀切成大排骨块，下入开水内氽一遍，再用汤加料酒煨氽两遍，以去腥味。炒勺内放入高汤、料酒、酱油、味精、精盐、白糖、姜汁、糖色，见开后将鱼唇下入煨 10 分钟左右；调好口味，把火腿片、笋片、香菇片用开水氽一下后下入勺内，煨片刻，用水淀粉勾浓芡，滴入花椒油，装盘即成。

特点：质地绵软润滑，味道鲜美，色黄而芡亮，系宴席名菜肴。