

台湾经典名菜介绍 09：荷叶香鱼



荷叶香鱼是一道港台菜。通常的做法是：1. 葱、姜和辣椒切丝备用。2. 荷叶共切 8*3 厘米的长片，平铺盘里，上置香鱼，然后用大火蒸 4 分钟后取出。3. 葱、姜、辣椒和蚝油 1 克、味精 1 克、香油 2 克、高汤少许以生粉水勾芡搅拌淋在荷叶香鱼上即可。