

大廚師:暴哥
日期:Apr.9 2005

酸湯魚

材料:

魚肉片,蕃茄,酸菜

調味料:

生薑,辣椒(小紅椒),醬油,醋,沙拉油

做法:

1. 先將材料洗淨備用
2. 起油鍋爆香薑片,辣椒
3. 蕃茄切片,酸菜切絲,一起入鍋加水煮開至蕃茄軟後加醬油,醋
4. 最後將魚片入鍋煮熟即可食用

P.S.:想吃湯汁多些就多放些水,反之則將汁收乾即可!!