

蚝油鱼粒浇饭

原本是要做鱼片浇饭的，不想鱼片碎的厉害，变成了鱼粒浇饭，想不到也超好吃呢！

原料：

- 1 大碗白米饭
- 2 大片龙利鱼
- 1 杯鸡汤
- 1 大勺玉米淀粉
- 1/4 茶勺姜粉
- 2 茶勺蚝油
- 1 茶勺酱油
- 1/4 茶勺白糖
- 盐适量
- 1 点点葱花，表面装饰用



做法：

将米饭平铺在碗内。另取一小碗，放入淀粉，蚝油，酱油，盐和白糖，加一点鸡汤调开。

鱼片切成小粒，拌入姜粉，略抓。在一个小锅里，烧开鸡汤，下鱼粒，等汤再次烧开后，倒入调好的调味料汁，轻轻搅匀，等汤汁浓稠，关火起锅，浇在白米饭上面即可。