

酸菜鱼

买了一大包鱼片回来，最先想到要做的，就是酸菜鱼啦！小凯同学的最爱！

原料：

1 包酸菜
6 片龙利鱼片（约大半磅，估计 300 克的样子）
1/4 杯泡辣椒
1 小把干红辣椒
3 瓣儿蒜，切成蒜片
1 小撮花椒
1 小块姜，切成片
1 颗葱，切成葱花
1 茶勺料酒
1 又 1/2 茶勺淀粉
1/4 茶勺姜粉
1 茶勺白糖
鸡汤适量
盐适量
油适量



小提示：

我这里买不到泡辣椒，用了美国超市里面很常见的酸辣椒片（jalapeño slices）来代替，味道也不错。聊胜于无么，o(_)o...

用了鸡汤来做，是为了让味道更醇厚浓郁。

回归用铁锅有一段时间了，感觉做菜的时候放心了很多，不用再担心不粘锅这样那样的问题了，嘿嘿！

做法：

鱼片斜切成薄片，跟料酒，姜粉和淀粉抓匀，腌 30 分钟以上。

酸菜过水冲洗，拧干水，切成小块备用。

锅里下油，烧热，爆香蒜片，姜片 and 花椒，随后下干红辣椒，酸菜片和酸辣辣椒片一起翻炒大概三四分钟或者直到酸菜炒出味儿，下鸡汤，同时加盐和白糖调味，大火烧开后，下鱼片，用筷子轻轻的滑开鱼片。

等鱼片烫熟，便可起锅盛到大碗里面，表面撒上葱花。

香就一个字！



吃完了鱼片和酸菜后，剩下的汤不要倒掉，煮点粉条进去，味道一样好得不摆了！



WWW.YANKITCHEN.COM



WWW.YANKITCHEN.COM