



## 年年有餘

**材 料** 金目鱸魚1尾(約600克)、蔥段30克  
薑片10克、蔥絲10克、薑絲5克、辣椒絲5克

**調味料** 翡翠海鮮濃湯包1包、米酒1大匙  
水600CC、香油1茶匙



- 做 法**
- ① 魚洗淨後將背部劃刀痕置於蒸盤，蔥段及薑片拍鬆後鋪置於身上，灑上米酒。
  - ② 將魚入蒸籠大火蒸10分鐘取出，倒掉湯汁。
  - ③ 湯鍋裡倒入濃湯包及水拌勻煮開。灑上香油後將湯汁淋至魚上，再灑上蔥、薑、辣椒絲即可。

### 小秘訣

蒸魚時鋪上蔥薑再灑一些米酒，可有效去除魚腥味。