



今天去市场买日常的所需，看见所售的鱿鱼质感还不错就买了一只。这鱿鱼比较大，本想处理了水灼一下，蘸点芥末酱油吃。凑巧身为“乡村宴席大厨”的邻居在我家串门泡工夫茶，一番家常交流后他告诉我水灼有点浪费食材了。建议我清蒸，味道不流失并且口感和味道会更好。最终我听从他的建议，按照他的指导做了这一道菜。不得不说，虽然已经70了，但多年的乡村宴席制作经验还是相当老道的。菜品的质感和味道相当不错，建议大家买鱿鱼时可以一试。整理了过程，分享给大家。喜欢的话别忘了，支持一下。

### 清蒸鱿鱼

食材：鱿鱼1只、小葱2根、老姜4片、红辣椒1个、蒜头4瓣、蒸鱼豉油2匙



2、所需要的辅料为葱、姜、蒜加一个红辣椒，切成细丝看似普通但也是一个技术活。辣椒去除内籽，片薄一些再改刀成丝。至于葱的切法是，把葱白、葱叶分离。葱叶卷起来切丝，依次再写葱白。切好之后，放入冷水中备用。



4、大火煮开之后，放入蒸锅大火蒸大致五六分钟。时间以实际情况自己调整，毕竟锅炉、厨具等完全都不一样。蒸好之后去除老姜和小葱，接着倒出蒸时产生的“腥水”然后码放上“彩丝”再撒适量的葱碎作为提鲜、提香的点缀辅助。