

大家好，这里是【刘一手美食】，关注老刘，每天分享一道好吃又实用的家常菜

1、烤鱼，一种发源于重庆巫溪县，而发扬于万州的特色美食。



3、下面开始介绍所需要的食材：

鲶鱼6斤、洋葱、大葱、茭白、芹菜、香菜、黄豆芽、生姜、蒜子、老豆腐



5、放入料酒去腥揉抓均匀腌制两个小时备用，生姜蒜子切片，芹菜香菜分别切段，茭白刨去外皮再切片，老豆腐切块，锅烧开后放入老豆腐、黄豆芽、茭白片，摆在水里烫一下，烧制沸腾即可捞出，放在盆中垫底



7、再放入姜片 and 蒜片爆香，放入两勺黄豆酱，放入凉水、生抽、适量老抽、少许料酒锅边淋入去腥，放入几粒青花椒、。一勺自制剁椒酱大火烧开、再放入两勺白糖提鲜、盐两勺、少许花椒油、适量白胡椒粉，把汤汁浇烤鱼上



9、融合腌、烤、炖三种烹饪工艺技术，充分借鉴传统渝菜及重庆火锅用料特点，是口味奇绝、营养丰富的风味小吃

我是老刘，感谢大家对刘一手美食的支持，我们每天都有几道家常菜供大家参考，喜欢做饭的朋友别忘记点点关注，老刘谢谢大家观看