

大年三十儿这天是举国同庆的日子，一家人坐在一起开开心心吃年夜饭是我们的习俗。

小时候最期待除夕了，因为这天家家户户都会做最好吃的东西，吃个其乐融融的团圆饭。

今年你的桌上准备了些什么呢？小编给你支一招，保证家里人吃得美滋滋。

松子鱼

用料：

鲤鱼3斤半

干淀粉适量

番茄酱150g

生抽酱油1汤勺tbsp

白醋2汤勺tbsp

白糖100g

盐适量

料酒适量

水淀粉适量

松子20g

年年有余之松子鱼的做法

1.准备食材。

- 2.将鲤鱼去内脏洗净，剥去鱼头。
- 3.将鱼沿脊骨片成两片。
- 4.剥去中间的脊骨。
- 5.拔去鱼刺。
- 6.斜刀片鱼，刀法展示。
- 7.在鱼肉上斜刀片花刀再直，切出花型。
- 8.将花好片的鱼肉撒盐和料酒腌制片刻。
- 9..腌好的鱼上均匀的撒上玉米淀粉。
- 10.鱼头操作方法相同。
- 11.炒锅中加入足够的植物油，将油中火加热到180度，将准备好的鱼放入油锅中炸制定型后捞出装盘，鱼头操作方法相同。
- 12.将蕃茄沙司、生抽酱油等调料放入炒锅中加热后。淋入水淀粉和明油。
- 13.加入松子仁搅拌均匀。
- 14.然后将酱汁浇在炸好的鱼上即可。

就这样，一份美味的松子鱼就大功告成啦~大家有没有流口水了呢？

（素材源自网络，如侵权删）