# 红烧肉

糖色，中火 炒至羽白 香油色 关火 锅的余温 枣红色

花雕酒 酒香味道 炒直到酒精挥发

热锅凉油 煎出油 煎鱼 出虎皮即可

豆腐乳 八角 桂皮 香叶

水要一次性放狗

四十分钟 七八成熟 收汁时候调味

# 清蒸鱼

去掉鱼的腥 才能吃到鱼的鲜味

高压锅上汽 六分钟

买白胡椒颗粒

去腥 解腻 提鲜