[返回美食厨房首页] • [所有跟贴] • [加跟贴] • [版主管理] • [生吃番茄的留园博客] • \*繁體閱讀\*

## 水煮魚片+亂亂豆腐[原创] 送交者: 生吃番茄 [布衣] 于 October 14, 2010 19:45:37 已读 16421 次

準備的食材有綜魚半半條, 洗乾淨等待片片



www.6park.com

## 配料如下:



天天养生堂 数百种美国名厂保健 品,超低价直销全球!

PANLI 代购

海外华人最新省钱生活从Panli代购开始!

**免费越洋短信** 覆盖国内全部手机小 灵通,即时快捷方便!

**ECward代购** 上淘宝网,买国货! 省60% | 5天送达

免费精彩游戏 弹弹堂 | 幻想三国 封神行 | 德州扑克 魔力学堂 地产风云



將魚肉和魚骨分開



看起來好血腥, 片起來很費心



將魚肉用鹽, 生抽, 料酒, 蔥花, 姜, 蛋清調味待用



魚骨調料同上一樣,除了蛋清



配料洗淨切好:



家裡的碗具有限,只好放鍋裡,大家將就著看吧 將洗淨的生菜和豆芽放鍋裡



八成油熱的時候放入干辣椒,葱,薑,蒜頭爆香后

1/1/2011 5:38 PM 4 of 10



將魚骨倒入翻炒



www.6park.com

魚骨有點微焦的時候將牛角椒,芹菜,香菇倒入 約2,3分鐘,倒入冷水,待開



將煮熟的魚骨倒入準備好的生菜豆芽鍋裡

1/1/2011 5:38 PM 5 of 10



🋂 www. 6park. com

另起一鍋水,將魚片倒入,翻滾后撈起



www.6park.com

將撈起的魚片倒進準備好的鍋里, 鋪滿香菜



熱油里放干辣椒,花椒;花椒味道出來時就起鍋



澆在魚片上, 就好了



自己亂做的豆腐,很簡單,把皮蛋用油炸脆,上面澆的是蠔油



獻醜了,輕拍啊哈哈,祝大家都吃好

1/1/2011 5:38 PM 8 of 10



喜欢生吃番茄朋友的这个贴子的话,[请点这里投票加分支持]

[生吃番茄的留园博客] • [ID前期主贴发言] • [返回美食厨房首页] • [所有跟贴] • [-->>加跟贴] • [--向朋友推荐--] • [返回前页]

- 白天上班,晚上交易: 24小时网上外汇居家创业;
- ·卡乐城-国内游戏点卡-Q币-海外最低价Paypal在线支付;
- EverydaySALE 免费商店打折券和打折信息;
- · Panli代购,海外华人省钱生活从Panli开始;
- ·给大陆亲人的代送礼服务 Liyi99 服务到家
- ·国内热门游戏卡-Q币卡-VISA信用卡Paypal在线支付;

- 美国阳光电话卡 品质高, 费用低, 功能多, 服务佳, 打中国最方便;
- ·国内热门游戏点卡-游戏币-Q币-海外最低价;
- 回国机票, 批发价格, 最低价格;
- •卡乐透-海外最低价游戏卡,充值卡,Q币,在线支付自动提卡;
- 网上热炒的最新话题: 电话连线看什么电视最值?;
- 支付宝海外轻松冲值;

所有跟贴:

(欢迎厨艺新人到【厨艺问答专区】提问求助,美厨高手们会热心的回复,帮助您增进厨艺;)

- 开胃极了!!! 双加置顶!!! ^^y **飘逸文文** (0 bytes) 10/15/10 (0)
- 挺香的 **游走四方的鱼** (0 bytes) 10/15/10 (0)
- 鲜香辣 加分支持水煮魚片+亂亂豆腐 请多来上菜分享! **萬里長城** (38 bytes) *10/14/10* (1)
  - 泪流满面的 **生吃番茄** (8 bytes) 10/14/10 (0)
- 饿了 嗯嘞哟 (0 bytes) 10/14/10 (1)
  - 就吃吧 **生吃番茄** (0 bytes) 10/14/10 (0)
- hahaha 原来是你 看到你那一锅辣椒底 **爱吃鱼的大白鲨** (434 bytes) 10/14/10 (3)
  - 呵呵! 谢谢 **生吃番茄** (20 bytes) *10/14/10* (2)
    - 吃完 收拾完了? 爱吃鱼的大白鲨 (0 bytes) 10/14/10 (1)
      - 你说嘞,光是把图片变小花好多时间呐 **生吃番茄** (18 bytes) 10/14/10 (0)
- 水煮鱼不正宗 TED (0 bytes) 10/14/10 (1)
  - 这点非常 **生吃番茄** (10 bytes) 10/14/10 (0)
- 恩很不错, 我今天也吃得水煮鱼 **乱世佳人** (0 bytes) 10/14/10 (1)
  - 嗯, 水煮是大愛哈哈 **生吃番茄** (0 bytes) 10/14/10 (0)
- 沙發!!! **生吃番茄** (0 bytes) 10/14/10 (0)

加跟贴(积极回贴支持发贴的朋友,才能欣赏到更多精品好贴!)

笔名: 密码: 注册笔名请按这里

标题:

内容(可选项):

送交 [编辑助手] [发贴须知]

[ 留园条例 ] [ 广告服务 ] [ 联系我们 ] [ 个人帐户 ] [ 版主申请 ]

10 of 10