# 酸菜鱼

## 材料准备

1. 主料：黑鱼750g约1斤半
2. 辅料：酸菜150g、姜20g、蒜20g、野山椒20g、干辣椒5g、花椒2g、小葱1根、鸡蛋1个、淀粉、盐、啤酒（可要可不要）

## 制作步骤

①清洗，鱼骨和鱼片分别加入3g盐以及适量啤酒抓洗1min

②腌制，鱼片加2g盐1g胡椒粉3g淀粉以及半个鸡蛋清朝一个方向搅拌，腌制10min备用

③酸菜焯水，备用

④熬鱼骨汤，姜蒜片下锅，煎鱼骨2min至金黄，加葱结和热水，后过滤备用

⑤姜蒜片下锅，加入焯水后的酸菜煸炒2min，将酸菜的水分炒干，然后加入泡椒、泡椒水、鱼骨汤、干辣椒、花椒、2g盐，煮开后加入鱼片烫15s捞出。

# 传统酸菜鱼

## 材料准备：

1. 主料：花鲢750g约1斤半
2. 辅料：酸菜150g、粉丝1把、姜20g、蒜40g、、野山椒20g、小葱1根、青红椒各2个、鸡蛋1个、淀粉、盐、啤酒（可要可不要）

## 制作步骤：

①清洗，鱼骨和鱼片分别加入3g盐以及适量啤酒抓洗1min

②腌制，鱼片加2g盐1g胡椒粉3g淀粉以及半个鸡蛋清朝一个方向搅拌，腌制10min备用

③酸菜焯水，备用

④猪油和菜籽油，加入酸菜、蒜末、野山椒煸炒，后加入水、鱼头、龙口粉丝，烫20s

⑤另起一锅开水，烫鱼片至两成熟，放入碗中垫底

⑥猪油菜籽油，加入姜蒜末、野山椒、青红椒圈、葱末爆香后倒入碗中。