# 剁椒鱼头

## 材料准备

1. 主料：胖头鱼头
2. 辅料：猪油、剁椒、干豆豉、姜、蒜、小葱、泡椒
3. 调料：蚝油、胡椒粉、蒸鱼豉油（生抽、蚝油、料酒）

## 制作步骤

①将鱼油一分为二，从立体变平面，然后清洗鱼头，将鱼头上的黑膜去掉，加姜片、料酒浸泡去除腥味和血水

②剁椒、干豆豉、姜、蒜、蚝油、胡椒粉混合，泼油激发香味，泡椒切碎

③将鱼头平铺到盘中，将剁椒、泡椒依次均匀铺到鱼头上，浇猪油和蒸鱼豉油（如无蒸鱼豉油可以用生抽、蚝油、料酒调制的调味汁代替），上蒸锅蒸8-10min，出锅后撒葱花。