食材 （3 人份）20 分鐘

現撈紅魚1條

辣椒1根

蔥1根

薑絲適量

調味料

米酒1匙

醬油1大匙

1. 將辣椒與蔥、薑切絲。 將紅魚泡水退冰，退冰後將包裝剪開，將魚身洗乾淨。
2. 淋上米酒及醬油，塞一些薑絲進魚肚內提味，在將辣椒絲、蔥絲和薑絲放在魚身上。
3. 將魚放置在電鍋內。
4. 蒸大約15-20分鐘後就好了喔，別忘了用筷子插插看是否熟透。
5. 淋上熱騰騰的湯汁增加香味，就可以上菜啦。