

skynbell / June 12, 2015 11:23AM

[\(漁家樂\) 幾分鐘就能上桌的家常美食-香煎鱸魚片](#)

幾分鐘就能上桌的家常美食-香煎鱸魚片

一般家庭料理除了煮魚湯外，就是整片魚排乾煎最多了，而且很可口下飯呢!

新鮮的鱸魚將其開肚乾煎的料理法最簡單，將魚洗淨擦乾水，並用鹽均勻的抹在魚身，約醃兩個小時左右，確保多餘的水分都涼乾。就可下油鍋煎煮了~

鍋煎鱸魚，可放適量的油用大火煎燒，再將鱸魚輕放入鍋，大火煎燒一兩分鐘之後，再用慢火煎至金黃色即可上桌呦!

<http://goo.gl/tUZ0ut>

---