



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 101695393 A

(43) 申请公布日 2010.04.21

(21) 申请号 200910185232.8

(22) 申请日 2009.10.31

(71) 申请人 李德双

地址 221200 江苏省睢宁县凌城镇李家饭店

(72) 发明人 李德双

(51) Int. Cl.

A23L 1/325(2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

葱香麻辣小鲫鱼的制作方法

(57) 摘要

葱香麻辣小鲫鱼,制作方法:1、用料:姜切片,葱白切段、切葱花,蒜片,干椒切段,辣椒面、花椒、郫县细豆瓣、糖、料酒、盐、鸡精、五香粉、芝麻烤香打碎;2、方法:a、小鲫鱼清理洗净,淡盐料酒码30分钟;b、铁锅旺火上,姜切破,将汁均匀抹在烧烫的锅上;倒入菜籽油,鱼炸黄后起锅备用;c、锅内剩下的油里,将郫县细豆瓣、辣椒面放入,炒出红油再放姜蒜片、辣椒、花椒、细葱白,炒香后倒入小碗清水,放入盐、糖、五香粉、鸡精,出味即起锅备用;d、葱白平铺净锅内,鱼铺葱白上,浇上炒好的汁水大火烧开,后小火闷五分钟,翻面再闷五分钟,待汁水收干起锅装盘确保不糊锅,再将整盘鱼放入高压锅30分钟,冷却后撒上芝麻葱花即可。

1. 葱香麻辣小鲫鱼 ;主要包括 : (一)、制作用料 :姜切片,葱白切段,剩下的切成葱花,蒜切片,干辣椒切小段,辣椒面、花椒、特细的郫县豆瓣、糖、料酒、盐、鸡精、五香粉、烤香打碎的芝麻 ;(二)、制作方法 :a、小鲫鱼去鳞开膛破肚洗净,淡盐料酒码 30 分钟 ;b、铁锅置旺火上,姜切破,将姜汁均匀抹在烧烫的锅上 ;倒入菜籽油,将鱼炸黄后起锅备用 ;c、锅内剩下的油里,放入郫县豆瓣和辣椒面,炒出红油后再放入姜片、蒜片、辣椒、花椒、切细的葱白,炒香后倒入一小碗清水,放入盐、糖、五香粉、鸡精,喜欢酸的人可放入少量的醋,尝好味道,起锅备用 ;d、洗净锅后将切好的葱白在锅内平铺一层,将鱼铺在葱白上,浇上炒好的汁水,大火烧开,盖上盖小火闷五分钟,翻面再闷五分钟,待汁水收干时起锅装盘确保不糊锅,再将整盘鱼放入高压锅里压 30 分钟,待冷却后撒上芝麻葱花即可。

葱香麻辣小鲫鱼的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种才要的烧制方法,确切地说公开了一种葱香麻辣小鲫鱼的制作方法。

背景技术

[0002] 目前随着社会经济的飞速发展,人们生活水平不断提高,人们对自己的饮食标准也不再停留在过去温饱的标准上,许多家庭越来越追求吃得好食得精,各种食品菜肴的传统吃法也在不断发生变化。本发明就是提供一种葱香麻辣小鲫鱼的烧制方法,以飨大众。

发明内容

[0003] 葱香麻辣小鲫鱼的制作方法,主要是为人们提供一种小鲫鱼的食用方法;主要包括:1、制作用料:姜(切片),葱(葱白切成五厘米段,剩下的切成葱花),蒜(切片),干辣椒(切成一厘米小段),辣椒面,花椒,郫县豆瓣(特细),糖,料酒,盐,鸡精,五香粉,烤香打碎的芝麻。2、制作方法:第一步:小鲫鱼去鳞,开膛破肚洗净,淡盐料酒码 30 分钟。第二步:铁锅置旺火上,姜切破,将姜汁均匀抹在烧烫的锅上(这是防止鱼皮粘锅煎烂);倒入菜籽油,将鱼炸黄后起锅备用。第三步:锅内炸鱼剩下的油里,将郫县豆瓣和辣椒面放入,炒出红油后再放入姜片,蒜片,辣椒,花椒,切细的葱白,炒香后倒入一小碗清水,放入盐,糖,五香粉,鸡精,喜欢酸的人可放入少量的醋,尝好味道,起锅备用。第四步:洗净锅后将切好的葱白在锅内平铺一层,将鱼铺在葱白上,浇上炒好的汁水,大火烧开,盖上盖小火闷五分钟,翻面再闷五分钟,待汁水收干时起锅装盘确保不糊锅,再将整盘鱼放入高压锅里压 30 分钟,待冷却后撒上芝麻葱花即可。该技术制作出的鱼色泽红润,麻辣鲜香,鲜中带甜,甜中微酸,回味长久,冷食尤佳。

附图说明

[0004] 本发明无附图。

具体实施方式

[0005] 下面结合具体实施例,对本发明的技术特征作进一步说明。第一步备料:姜(切片),葱(葱白切成五厘米段,剩下的切成葱花),蒜(切片),干辣椒(切成一厘米小段),辣椒面,花椒,郫县豆瓣(特细),糖,料酒,盐,鸡精,五香粉,烤香打碎的芝麻;小鲫鱼去鳞,开膛破肚洗净,淡盐料酒码 30 分钟。第二步:油炸:将铁锅置旺火上,姜切破,将姜汁均匀抹在烧烫的锅上(防止鱼皮粘锅煎烂),倒入菜籽油,将鱼炸黄后起锅备用;第三步:熬制辅料:锅内炸鱼剩下的油里,将郫县豆瓣和辣椒面放入,炒出红油后再放入姜片、蒜片、辣椒、花椒、切细的葱白,炒香后倒入一小碗清水,放入盐,糖,五香粉,鸡精,喜欢酸的人可放入少量的醋,尝好味道,起锅备用。第四步:洗净锅后将切好的葱白在锅内平铺一层,将鱼铺在葱白上,浇上炒好的汁水,大火烧开,盖上盖小火闷五分钟,翻面再闷五分钟,待汁水收干时起

锅装盘确保不糊锅,再将整盘鱼放入高压锅里压 30 分钟,待冷却后撒上芝麻葱花即可。