

豆腐红烧鱼

1. 先用刀在鱼肚子跟背部各划 3 刀，放进大点的盆里面
2. 在鱼肚子跟背撒点盐，然后切点姜片丢进去，再倒点料酒(可以把鱼按摩一下)
3. 盖上盖腌半小时以上，这是去腥的步骤
4. 把鱼拿出来，用纸把鱼身上的水擦拭干净，不然等下上锅炸的时候油会溅出来
5. 把锅烧热，再放 3 勺油，一定要用大伙，烧到 8 成热把鱼下锅，把两面都煎到金黄时放入已经切好的葱段姜片蒜瓣，再倒入适量料酒喷一下
6. 这个时候就可以倒入生抽了，大概就 4 勺吧，再把豆腐加进去中火闷十五分钟，喜欢吃辣的可以加点豆瓣酱辣椒花椒，味道更好，然后就可以出锅了。

鱼绝对没有一点腥味

出锅了，卖相一般，味道一流