

香菇食谱之鱼虾类 21：清蒸武昌鱼

21. 清蒸武昌鱼

原料，鲜团头鲂 1 条（约 1 公斤），熟火腿 25 克，水发香菇 50 克，冬笋肉 50 克，鸡汤 150 克，熟猪油 25 克，精盐、味精、胡椒粉、葱结、姜块、料酒、鸡油各少许。

制法：将鱼去鳞、挖鳃，剖腹去内脏，洗净后在鱼身两面剖上刀花，然后撒上少许精盐盛入长盘中。香菇洗净后去蒂，与火腿分别切成 1.5 寸长的薄片，互相间隔着摆在鱼身上面；冬笋切成柏叶形薄片，镶在鱼的西边；将葱结、姜块摆在鱼上，并加料酒少许；上笼用旺火蒸 15 分钟，至鱼眼凸出、鱼肉松软时出笼，拣去姜块、葱结。炒锅置旺火上，下猪油烧热，滗入蒸鱼的汤汁，下鸡汤烧开，加入味精、鸡油起锅，浇在鱼上面，撒上胡椒粉即成。特点：白色的整鱼上，缀以红，黄、褐、绿的各色配料，五彩缤纷。鱼肉肥美细腻，汤汁鲜浓清香。