

鳕鱼怎么做好吃（鳕鱼的做法）

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/de982fda26e853fcb89f75360cda6dc2.html>

范文网，为你加油喝彩！

1:白菜蒸鳕鱼。

食材如下:鳕鱼2条，酸菜1/3碗，红辣椒1个，盐少许，酱油1汤匙，蚝油1汤匙，料酒2汤匙。

具体做法如下:将鳕鱼用青文社百科清洗干净后，放上料酒和少许盐，然后放入盘中，再将酸菜稍微切碎，放入碗中，加入少许盐，加入1汤匙酱油，加入1汤匙蚝油，搅拌均匀，铺在鳕鱼上，然后将装有鳕鱼的盘子放入锅中，大火蒸8分钟，然后出锅。取出后撒上红辣椒丝，用热油。

做法:清蒸鳕鱼

食材如下:鳕鱼2条，盐少许，料酒2大勺，大葱1根，姜1根，红辣椒1根，蒸鱼适量，酱油适量。

具体做法如下:将葱、姜、辣椒切丝，用清水浸泡，将鳕鱼块洗净，然后在鳕鱼上抹一层料酒，再撒少许盐，放入盘中，将一半的葱、姜、辣椒切丝放入蒸锅，大火蒸8分钟。蒸好后倒出中秋十一双节祝福语出蒸鱼的汤汁，夹掉葱、姜、辣椒丝，然后倒入适量的蒸鱼和酱油，再放上鲜鱼。

做法:煎鳕鱼片。

食材如下:鳕鱼75g，盐，黑胡椒，黄油1个，料酒2汤匙。

具体做法如下:鳕鱼洗净后，倒入2大勺料酒，涂抹均匀，然后抹上少许盐，腌制15分钟，15分钟后用厨房纸巾将水吸干，然后取一个平底锅，放入黄油加热融化，然后将鳕鱼块放入锅中，煎至两面焦黄，再撒上适量黑胡椒即可！

做法:糖醋鳕鱼片

配料如下:鳕鱼500g，糖3汤匙，番茄酱3汤匙，生抽2汤匙，蚝油1汤匙，料酒2汤匙铃音排行榜，胡椒粉1汤匙，淀粉适量。

具体做法如下:将鳕鱼洗净后，切成小块，然后放入汤碗中，加入少许盐，加入糖醋料酒2两，加入1大勺胡椒粉，然后抓匀腌制，然后油炸。油温六成热时，将腌制好的鳕鱼片裹上一层薄薄的淀粉，然后放入油锅，炸至金黄酥脆，取出控油！加入少许盐，3大勺糖，3大勺番茄酱，2大勺酱油，1大勺蚝油，1大勺淀粉，1碗水，边煮边搅拌，煮到糖醋汁浓稠，然后倒入鳕鱼块，搅拌均匀，出锅！

做法:酥炸鳕鱼片。

食材如下:鳕鱼500g，面包糠适量，鸡蛋1个，胡椒粉1大勺，盐少许，淀粉2大勺。

具体做法如下:鳕鱼贾青文社百科清洗干净后，换刀切成小块，然后放入汤盆中，加入少许盐，加入1汤匙胡椒粉和1汤匙料酒，然后抓匀腌制。然后油温六成热的时候，用一层淀粉、蛋液、面包糠包裹住鳕鱼片，然后放入锅中炸熟。

好吧，朋友们！鳕鱼的吃法有很多种。这些好吃的做法我飞蛾扑火歇后语下一句暂且分享给大家。如果教育实习调查报告你在阅读本教程的过程中有任何步骤不明白，请在本文底部的留言区给我留言。我看到后马上给你解答。如果你有更好的建议或者更好的吃法，也欢迎在留言区留言分享！当然，如果你喜欢这些做法，暂时没时间做，也可以先收藏这篇文玻璃体混浊吃什么药章！

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发