

红烧石斑鱼

1. 原料：两条 一磅左右的石斑鱼。一根葱，六瓣蒜，十片姜，一匙糖，一颗八角，淀粉，酱油，料酒，水，油。



2. 备料：把鱼刮鳞开肚，洗净空水擦干，划二刀洒上干淀粉；将切好后的葱姜蒜放入小碗，加入料酒，酱油，盐，糖，八角，水。



3. 煎鱼：大火热油，中火煎鱼。两面发黄后出锅。



4. 红烧：把一小碗配料和煎好的鱼放入锅内，大火烧开，中火炖，最后收汁上菜。

