

# 青鱼籽批发厂家

产品名称	青鱼籽批发厂家
公司名称	青岛海之航食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市崂山区株洲路69号
联系电话	0532-86657528 13206453210

## 产品详情

青鱼籽厂家

香辣鱼籽

做法：

主料：鱼籽

配料：葱、姜、蒜、干辣椒、香葱

调料：油、盐、糖、料酒、红烧酱油、高汤。

- 1、鱼籽洗净后、除表皮杂质后备用；
- 2、葱切段、姜切片、蒜剥好后整粒备用；
- 3、葱切段、干辣椒剪段备用；
- 4、锅中入底油，约6成热时下入葱姜蒜，一大勺老干妈爆香；
- 5、将鱼籽铺在葱姜蒜上，加入酱油、料酒；
- 6、加高汤至与鱼籽齐平，加干辣椒、盐、糖后盖盖大火烧开；
- 7、转小火将鱼籽彻底焖熟后大火收汁至汤浓；
- 8、装盘，撒上少许香葱花点缀一下。

## 红烧鱼籽

### 1. 处理鱼籽：

1、剪去墨膜，留下膜附着的筋不要剪断。

2、将整块鱼籽放在小盆里，用水冲洗，自来水要开小一点，水流到盆壁上，让水自己溢出盆子，盆中的水比较清了，鱼籽上看不到多余的墨膜就可以啦（像摇曳的海草）。

3、水倒掉，用干净的布稍微吸下水。

4、加入2汤匙料酒。等待下锅。

2.1、锅烧热，加猪油，猪油融化后，大概是1.5汤匙的量。

2、中火，油温升至手放在锅的上方感觉比较热的时候，将图上的所有配料倒进锅中，中小火，炒出香气。

3.1、鱼籽剪成6段。

2、轻轻划动鱼籽入锅，火苗可以燎到锅底的小火，慢慢煎。

3、煎一会，晃一下锅（一定不要用锅铲），一直煎到鱼籽底边变成金黄色。（锅盖45度角挡住个别热情似火想拥抱你的鱼籽，但是不能盖上锅盖哟）。

4、用筷子配合锅铲，将鱼籽翻面，继续煎。继续煎一会晃一下锅，直到基本看到的都是金黄色（继续拒绝拥抱）。

5、加剩下的料酒，干辣椒，1/2葱段，加开水（盖过鱼籽多一点），加糖，加盐，加老抽1汤匙调色（喜欢更深颜色的可以继续加，直到自己满意的颜色，同时盐要减量啦！）。

6、盖上锅盖，大中火烧开，转小火(如上图)，烧15分钟，中途晃晃锅，用大汤匙将汤汁淋到鱼籽上。

7、加红辣椒、剩下的葱段，中火收汁至自己满意（不要收得太干）。收汁的过程继续用大汤匙将汤汁淋到鱼籽上。

8、盖上锅盖，关火，焖5分钟。

9、装盘。