



朋友圈看到有人晒出自己做的鱼，汤汁浓郁，肉质鲜嫩，我只看了一眼就被馋得不行。

有段时间没吃鱼了，干脆今天就做一道热乎乎的**烤鱼**好了。



鱼肉外焦里嫩，肉质细腻又入味，配菜丰富超满足，热乎乎的一大锅，太爽了！

配料

头条 @上班族的便当饭饭

葱、姜、蒜、盐、胡椒粉
辣椒面、孜然粉、料酒
生抽、火锅底料、蚝油
红烧酱油、啤酒、干辣椒
青红辣椒、白芝麻、香菜

1

头条 @上班族的便当饭饭



草鱼加上1勺胡椒粉、1勺辣椒面、1勺孜然粉、1勺料酒、1勺生抽、1勺盐、葱段、姜片，抹匀腌制30分钟。

2

头条 @上班族的便当饭饭



葱姜蒜爆香，加1小块火锅底料炒香，再加1勺蚝油、1勺生抽、半勺红烧酱油、1听啤酒、1碗水煮开。



准备个大锅铺上准备好的蔬菜，再把煎好的鱼码上。



就是这么简单，味道一点都不比烤鱼店的差，这还学不会，留下地址我提着鱼上你家去！