

蒸蒸日上年有鱼 - 酸菜蒸黄鱼



配方表 (4 用餐人数)

数量	单位	名称
主料		
600.00	g	冻品黄花鱼 1条
辅料		
100.00	g	东北酸菜
50.00	g	猪肉末
小料		
15.00	g	葱段
15.00	g	姜片
15.00	g	葱花
腌料		
5.00	g	家乐鸡粉
5.00	g	家乐珍味海真酱
2.00	g	盐
调料		

5.00	g	家乐浓缩鸡汁
5.00	g	家乐鲜露

制作方法

- 1、黄花鱼解冻、洗净后加入腌料腌制入味；
- 2、六成油温将黄花鱼过油后摆盘；
- 3、东北酸菜切丝入油锅煸香后加入适量水和调料，淋在鱼身上，入蒸箱成熟后，葱花爆油即可。

创作心得：

冻品黄花鱼在价格和储存上，较新鲜类食材有较大优势，特别是在年底物价偏高的时期,能为餐厅赢得更高的利润；

此菜式也比较容易提前预制，成批加工,出菜时入蒸箱蒸熟即可，非常适合年底尾牙聚餐用餐高峰期大批量制作，减轻了热菜的上菜压力。

通过用家乐珍味海真酱和家乐鸡粉腌制,增加了纯正新鲜的风味并且去除冻制后带给原料的异味，激发其自身的鲜味，从而保证了黄鱼富有纯正的底味；

最后调入家乐浓缩鸡汁，其迅速的提鲜作用和亮丽的色泽，更是令菜肴无论在口味上还是色泽上都大有提升；

运用先炸后蒸的合理烹调手法,去除冻品黄鱼的腥味,同时也增加了香味；

结合东北酸菜的提鲜和提味的作用，跟肉末和鱼肉的鲜味充分融合，丰富并提升了菜肴整体的鲜美口感，是一道经典的热卖改良菜肴。