

肉醬豆腐紅燒魚



材 料：辣肉醬300公克、豆腐150公克、豆腐鯊魚肉600公克、貝殼6個、青蔥50公克。

調味料：醬油、米酒、太白粉、香油、水各適量

作 法：

1. 辣肉醬加水拌勻備用。
2. 豆腐少許、米酒、醬油加入太白粉勾薄芡備用。
3. 將作法1.、2.放入魚肉後約煮20~30分鐘，起鍋前加入蔥淋上香油。
4. 再盛入貝殼中即可。