

炸魚的食譜

炸魚的食譜，這是一道非常受歡迎的日本料理。它通常由新鮮的魚肉裹上麵粉和麵包糠，然後在油中炸至金黃酥脆。這道菜不僅味道鮮美，而且營養豐富。在本文中，我們將為您提供一份詳細的炸魚食譜，包括所需的材料、步驟和烹飪技巧。讓我們開始吧！



材料：魚肉、麵粉、麵包糠、鹽、胡椒、檸檬汁、油



魚肉 (鱈魚) 200g

麵粉 A 100g

麵包糠 A 100g

鹽 A 10g

胡椒 A 5g

檸檬汁 1/8

油 適量



170 2



