

# 炸魚的食譜

炸魚的食譜，這是一道非常受歡迎的日式料理。它不僅味道鮮美，而且營養豐富。這道菜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。這道菜可以作為主菜或配菜，非常適合家庭聚餐或朋友聚會。



材料：魚肉、麵粉、麵包糠、鹽、胡椒、檸檬汁、醬油、蒜泥、薑泥



1. 魚肉切成2cm厚

2. A麵粉和麵包糠混合

3. A鹽和胡椒

4. A醬油和蒜泥、薑泥

5. 魚肉裹上麵粉

6. 魚肉裹上麵包糠

7. 魚肉裹上麵粉





170 2





□□□□□□□□

□□□□□□□□

□□□□□□□□□□

---

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

□□□□□9□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□ ( □□□ )

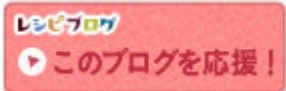
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

□□□□

□□□□□

---

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□♥



□□□□□□□□♪

□□□□BLOG□□□□□□□□

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□