

学做苏州名吃—松鼠桂鱼

主要食材： 桂鱼、葱、姜、蒜、红椒、糖、醋、火生抽酱油、水淀粉、盐、食用油等

汇报人:王业焱

时间: 2024年2月16日



松鼠桂鱼

松鼠桂鱼又名松鼠鳊鱼，是江苏省苏州市的一道特色名菜，属于苏菜系-苏帮菜，以鳊鱼(或桂鱼)为主要食材。2018年9月10日，“中国菜”正式发布，“松鼠鳊鱼”被评为江苏十大经典名菜。更是节假日宴请之必备。

传说，乾隆下江南时，一次曾信步来到松鹤楼酒楼，见到湖中游着条条桂鱼，便要提来食用，当时那鱼是用作敬神的祭品，不敢食之，但圣命难违，当差的只好与厨师商量，最后，决定取鱼头做鼠，以避“神鱼”之罪。当一盘松鼠桂鱼端上桌时，只听鱼身吱吱作响，极似松鼠叫声。尺把长的桂鱼在盘中昂头翘尾，鱼身已去骨，并剖上花刀，油炸后，浇上番茄汁，甜酸适口，外酥里嫩，一块入口，满口香。乾隆吃罢，连声叫绝。



具体食材

- 主要食材：

1. 桂鱼一条约750克；

2. 生姜3片

3. 葱2根

4. 蒜4瓣

5. 红椒1个

6. 糖50克

7. 醋50克

8. 生抽酱油20克

9. 盐适量

10. 水淀粉适量

11. 食用油适量

另外，可根据个人喜好适当配置少许佐料。如本人学做时，就添加了少许松仁以体现松鼠习性，添加绿豌豆以着色。

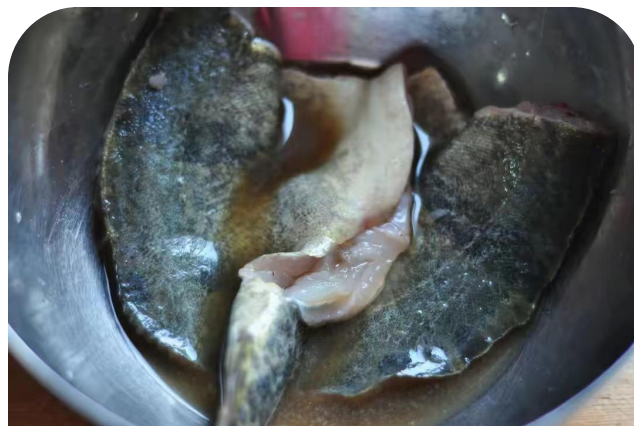
菜品制作步骤

1、准备工作

将桂鱼去鳞去内脏，去头洗净并沥干水分。

将葱切段，姜切片，蒜切末，红椒切丝备用。

2、处理鱼:在鱼的两侧切上斜刀口，切口间距约1厘米，用少许盐把鱼腌制10分钟左右使其入味。



菜品制作步骤

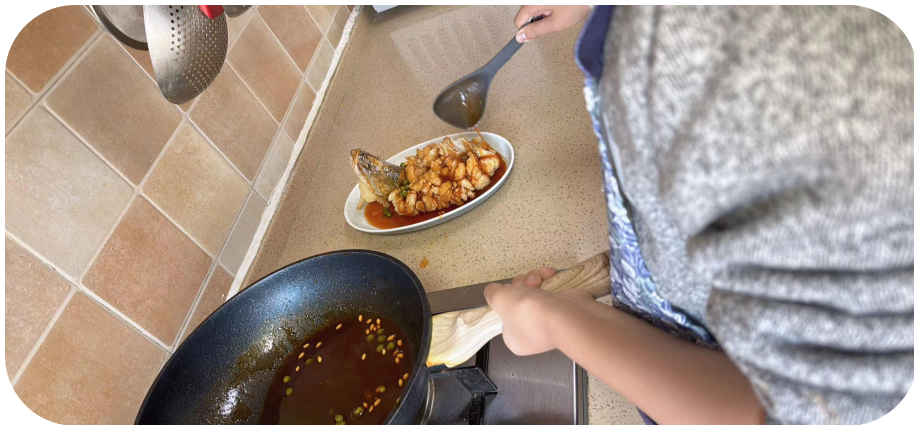
3、炸鱼:烧一锅油，用中火将油温烧至约180°，将腌制好并滚上些许淀粉的鱼放入锅中炸至两面金黄捞出沥油。



菜品制作步骤

4、做汁:锅中留少许油，放入姜片、葱段、蒜末翻炒出香味，加入糖小火炒至糖溶化出现红色小泡，倒入生抽、酱油、醋，加入红椒丝翻炒均匀，将火开到中火将调料煮沸，然后倒入水淀粉勾芡。

5、淋汁:将炸好的鱼放入盘中，把煮好的汁淋在鱼上，最后撒上葱花即可。



感谢您的观看！

