

季軍



如魚得水

材 料

虱目魚	2條
薑母	20公克
醃瓜	50公克
水	1000c.c
九層塔	少許

調味料

酒	1小匙
油	2小匙

作 法

1. 虱目魚洗淨，切塊。
2. 起油鍋，將虱目魚兩面煎至金黃色。
3. 醃瓜及薑母切絲備用。
4. 水滾後將所有材料加入，轉小火煮10分鐘，最後加入九層塔，即可熄火上桌。