

大家好，这里是【刘一手美食】，关注老刘，每天分享一道好吃又实用的家常菜

1、臭鳊鱼，又称臭桂鱼，徽州臭鳊，腌鲜鳊鱼、腌鲜鳊鱼。



3、下面开始介绍所需要的食材：

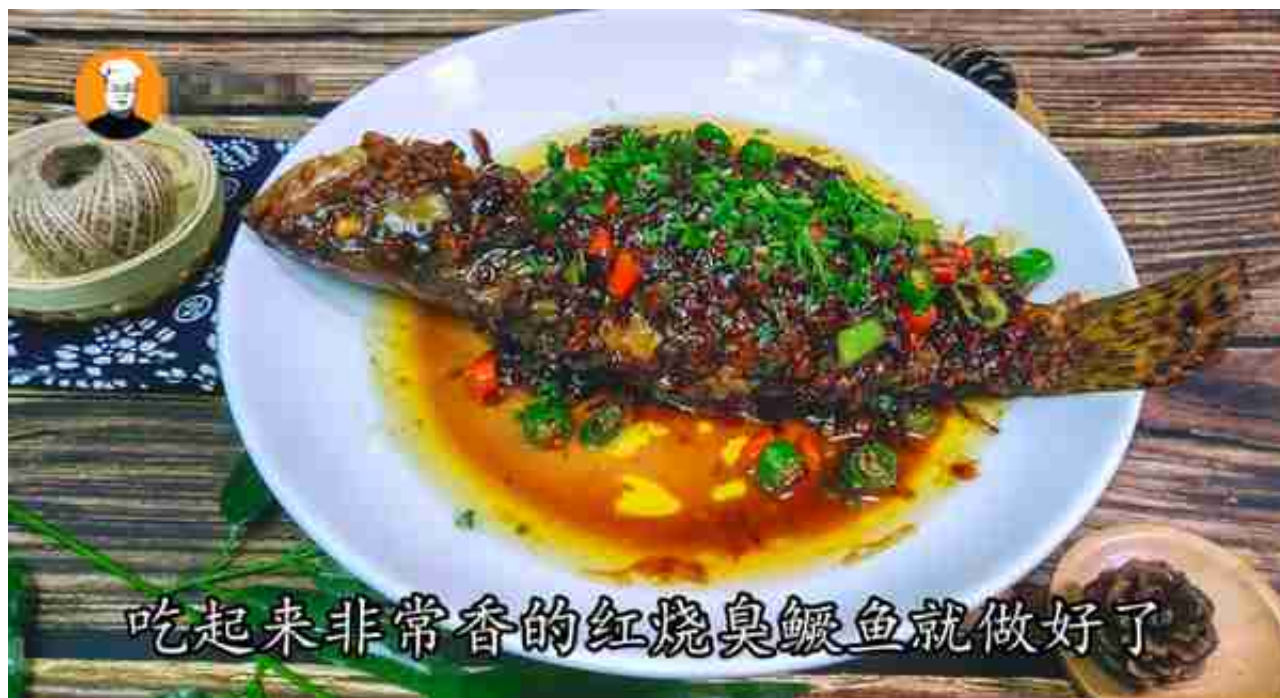
新鲜桂鱼、肉糜、小葱、线椒、生抽、小米辣、蒜子



5、再把桂鱼放入食品袋中，袋口扎紧，放在阳台篮子里，温度在20至30度左右的常温环境下，自然发酵48小时，闻起来有一点点臭味，就说明臭鳃鱼发酵成功了



7、锅中放入姜末和蒜末爆香，再放入肉糜翻炒片刻，再放入老抽、生抽、一勺海鲜酱、适量料酒再放入清水水量尽量要多一点。在放入臭鳊鱼，加入一勺糖提鲜，盖上锅盖大火烧开，中小火慢炖15分钟



9、臭鳊鱼，闻起来臭，吃起来觉其很香很嫩。臭鳊鱼菜品鳊鱼形态完整，呈鲜红色，散发出纯正、特殊的腌鲜香味，肉质细腻，口感滑嫩，醇香入味

我是老刘，感谢大家对刘一手美食的支持，我们每天都有几道家常菜供大家参考，喜欢做饭的朋友别忘记点点关注，老刘谢谢大家观看