

家常菜精华

100 例

丛书

巧做鱼

成晓明 主编

中国三峡出版社

100 例



省时经济,易学易懂,
注重实际,做法简便,
家常饭菜,味美可口,
无师自通。

巧做鱼 100 例

成晓明 主编

中国三峡出版社

1994 • 8

(京)新登字 199 号

图书在版编目(CIP)数据

巧做鱼 100 例/成晓明主编. -北京:中国三峡出版社,

1994. 8

(家常菜精华 100 例)

ISBN7-80099-072-9

I. 家… II. 成… III. 菜谱, 鱼-中国 IV. TS972. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 09199 号

巧做鱼 100 例

成晓明 王登云 编

责任编辑 牛力

*

中国三峡出版社 出版

衡水地区印刷厂 印刷

各地新华书店 经销

*

787×1092 毫米 1/32 4.625 印张 88 千字

1994 年 9 月第 1 版 1994 年 11 月河北第 2 次印刷

印数:3981—6980

ISBN7-80099-072-9/Z·12 定价:3.10 元

目 录

菊花鱼	(1)	松鼠黄鱼	(21)
莲蓬过鱼	(1)	酸甜黄鱼	(22)
桃仁鱼饼	(2)	酸辣炖鱼块	(23)
糖醋脆皮鱼	(3)	生煎鱼包	(23)
叉烧鱼	(4)	炸板鱼	(24)
炆锅鱼	(5)	珊瑚带鱼	(25)
铁板脆皮鱼	(6)	熠带鱼	(25)
松子鱼	(7)	清蒸带鱼	(26)
芹黄鱼丝	(8)	香肥带鱼	(27)
松鼠鱼	(8)	荔枝带鱼	(27)
香花鱼片	(10)	浇汁平鱼	(28)
旱蒸菊花鱼	(10)	糖醋平鱼	(29)
铁板瓦块鱼片	(11)	荔枝平鱼	(30)
双冬鲤鱼	(12)	白汁红斑	(31)
椒盐三丝卷	(13)	石斑鱼汤	(31)
银杏鱼卷	(14)	滑炒比目鱼丝	(32)
竹笋烩鱼片	(15)	蝴蝶武昌鱼	(32)
小煎鱼条	(16)	孔雀武昌鱼	(33)
白煮鲤鱼	(17)	琵琶武昌鱼	(34)
锅贴鲤鱼	(17)	龙灯鱼卷	(35)
酸菜鲫鱼片	(18)	鱼羹梅花锅	(36)
酥小鲫鱼	(19)	拌鱼片	(37)
双鱼过江	(20)	酱汁青鱼段	(38)
软酥鲫鱼	(20)	拔丝鱼条	(38)

软拖鱼条·····	(39)	清蒸白鳝·····	(60)
抓炒鱼条·····	(39)	干煸鳝鱼·····	(60)
麻花鱼条·····	(40)	油爆鳝片·····	(61)
栗子鱼丁·····	(41)	脆鳝挂卤·····	(62)
马蹄鱼丁·····	(41)	烤鳝段·····	(62)
鸳鸯鱼卷·····	(42)	红烧白鳝·····	(63)
白扒鱼卷·····	(43)	荷包鳝鱼·····	(63)
干烧桂鱼·····	(43)	炒鳝糊·····	(64)
五丁松鼠桂鱼·····	(44)	清汤鳝把·····	(65)
三味桂鱼·····	(45)	滑溜鳝鱼卷·····	(65)
雪菜大汤桂鱼·····	(47)	煊尾汤·····	(66)
腐汁熬桂鱼·····	(47)	炆虎尾·····	(67)
五丝溜桂鱼·····	(48)	茄皮烧鳝鱼·····	(67)
肉丝咸菜桂鱼·····	(49)	生炒鳝鸡扎·····	(68)
溜三丝桂鱼卷·····	(49)	鳝鱼煮干丝·····	(69)
叉烧桂鱼·····	(50)	软兜带粉·····	(69)
麒麟桂鱼·····	(51)	火肉扣大鳝·····	(70)
烹三丝鱼卷·····	(53)	南腿蒸鲜段·····	(71)
醋椒桂鱼·····	(54)	回酥长鱼·····	(71)
松鼠桂鱼·····	(54)	拌脆膳·····	(72)
菠萝枣泥鱼卷·····	(56)	包烧鳗鱼·····	(72)
扇形鱼卷·····	(56)	粉蒸鳝鱼·····	(73)
鸽蛋鱼卷·····	(57)	鲜溜鳝片·····	(73)
鸡丝鱼卷·····	(58)	红烧鳝卷·····	(74)
银鱼藕丝·····	(59)	炒鱿鱼卷·····	(75)
炒蝴蝶鳝片·····	(59)	荔板鱿鱼·····	(75)

酸辣鱿鱼····· (76)	酒焖甲鱼····· (92)
干煸鱿鱼丝····· (77)	荷包水鱼····· (93)
油爆鱿鱼····· (77)	半煎煮鱼····· (93)
炒金耳环····· (78)	烟熏鱼····· (94)
荷包鱿鱼····· (79)	糖醋鱼条····· (95)
玻璃鱿鱼····· (80)	酥炸鱼条····· (95)
雪花鱿鱼····· (80)	炸蛋白鱼条····· (96)
烂鱿鱼····· (81)	三鲜扒鱼条····· (96)
双色鱿鱼卷····· (81)	芥末鱼条····· (97)
白汁鱿鱼····· (82)	芝麻鱼片····· (98)
菠饺鱿鱼····· (83)	锅贴鱼片····· (98)
和味鱿鱼····· (83)	松子鱼米····· (99)
锅巴鱿鱼····· (84)	炸松仁鱼片····· (100)
肉末鲜鱿鱼····· (85)	豉汁炒鱼片····· (100)
蒜酱拌鱿鱼····· (85)	芙蓉鱼角····· (101)
鱿鱼鸡卷····· (86)	熏鱼块····· (101)
清汤鱿鱼····· (86)	糖醋鱼卷····· (102)
油爆墨鱼····· (87)	鱼松····· (103)
茄汁墨鱼花····· (87)	三丝鱼卷····· (103)
干烤小墨鱼····· (88)	奶油鱼卷····· (104)
蛋黄烤墨鱼····· (89)	雪叶鱼卷····· (105)
炒章鱼····· (89)	潮州鱼丸····· (106)
烤小鱿鱼····· (89)	红烧鱼皮····· (106)
干炸五香元鱼····· (90)	蟹黄鱼皮····· (107)
美味蒸水鱼····· (90)	蚝油蜆鱼皮····· (107)
红烧元鱼····· (91)	蜂蜜鱼脆····· (108)

冰糖软骨	(109)	银鱼抱蛋	(123)
桂花鱼骨	(109)	锅塌银鱼	(123)
鸡粒烩鱼脑	(110)	淡菜萝卜氽鲫鱼	(124)
氽鸡茸鱼骨	(111)	清蒸鲥鱼	(124)
烩鱼骨两丁	(111)	豆豉鲥鱼	(125)
鱼籽海带卷	(112)	红烧鲥鱼	(125)
麻酱酥鲍	(112)	番茄鱼球	(126)
原汁鲍鱼	(113)	番茄鱼饼	(127)
清汤鲍鱼	(113)	番茄鱼片	(127)
通心粉煨鲍鱼	(114)	烤木笔鲳鱼	(128)
凤凰鱼肚	(114)	白扒鱼片	(129)
酥炸鲈鲛鱼	(115)	发菜鲳鱼卷	(129)
红烧鲈鲛鱼	(116)	芝麻鱼球	(130)
香椿烧鲈鲛鱼	(117)	萝卜炖鲱鱼	(130)
香辣鲈鲛鱼	(117)	拔丝鱼球	(131)
脆炸比目鱼	(118)	煎酿鱼饼	(132)
烤比目鱼	(118)	干煸鳊鱼	(133)
桔汁加吉鱼	(119)	三鲜乌鱼片	(133)
烤加吉鱼	(120)	佛手乌鱼	(134)
赛螃蟹	(120)	熏鱼	(135)
敲鳊鱼片	(121)	五香鳊鱼	(136)
烤明太鱼	(122)	鱼圆	(137)
鲈鱼炖蛋	(122)	鱼糕	(138)
银鱼炒肉丝	(122)		

菊花鱼

【原料】 净鲤鱼肉 500 克、红甜椒 1 个、菜油 750 克(耗 150 克)、精盐 3 克、味精 2 克、料酒 50 克、醋 40 克、葱 50 克、水豆粉 15 克、冬菇 15 克、鲜汤 100 克、干细豆粉 50 克、酱油 10 克、胡椒粉 1 克、白糖 35 克、姜 40 克、蒜 15 克。

【制法】 1. 将净鲜鲤鱼肉去刺，片去不规则的肉，将鱼皮贴砧墩，在鱼肉上每隔 0.4 厘米斜削一刀，削完斜刀后，再削直刀，刀路与斜刀路重直交叉，隔距也是 0.4 厘米。两种削刀均须深至鱼皮，削完后改刀将鱼肉切成长 4 厘米、宽 3 厘米的块，成鱼花状。然后用精盐、料酒及拍破的姜、葱腌渍 20 分钟。将水发冬菇、甜椒、姜、蒜切成细丝待用。

2. 取出腌渍后的鱼花，放入干细豆粉中，致使鱼花的刀路分散开，不致粘连。

3. 炒锅置旺火上，下菜油烧至六成熟，将鱼花逐个入锅炸至金黄色，鱼花绽开时捞起，放入盘中，锅内留油 50 克，放入姜丝、蒜丝、红甜椒丝、冬菇丝，炒香后加入鲜汤，烧沸后下酱油、白糖、味精、胡椒粉和醋等调味品，再下水豆粉之后转至汤汁浓稠时，淋于炸制好的鱼花上即告成功。

在操作中注意，鱼刺务必除净；削鱼花时不要划破鱼皮；选用的鱼肉较为肥厚，才便于刀工处理。

【特点】 此菜形如菊花，外酥内嫩，荔枝味浓，入口鲜香。端上桌面，可为筵席增色生辉。

莲蓬过鱼

【原料】 活过鱼 1 条(约重 750 克)、猪肥膘肉 100 克火

腿肉 100 克、水发香菇 50 克、料酒 25 克、白糖 1.5 克、精盐 2.5 克、味精 7.5 克、肉清汤 250 克、熟猪油 10 克。

【制做】 1. 将过鱼去鳞，剖腹掏出内脏，剁掉头、尾，剔去大骨后洗净。取鱼身净肉直剖成两片，再分别切成 6.7 厘米长、3.3 厘米宽的片。

2. 将火腿肉、香菇、猪肥膘肉切成同鱼片大的片（猪肥膘肉略薄些，厚度约 0.3 厘米），然后按顺序将过鱼片、火腿片、香菇片、猪肥膘肉片循环叠码于扣碗一周成莲蓬状，碗中选放一朵大香菇（蒂面向上），加入精盐、味精（5 克）、白糖、料酒，上屉用旺火蒸 20 分钟取出，先滗下蒸汁（待用），再反扣入盘中。

3. 炒勺放在旺火上，倒入蒸鱼原汁和肉清汤煮沸，加入味精（2.5 克）、熟猪油推匀，徐徐淋在鱼片等料上即成。

【特点】 此菜呈白、红、黑三色，形似莲蓬，鱼肉醇香鲜嫩，味美爽口。

桃仁鱼饼

【原料】 梭鱼肉 200 克、鸡蛋 1 个、核桃仁 100 克、精盐 1 克、味精 1.5 克、大葱 5 克、鲜姜 2.5 克、花生油 500 克（做炸料用，约耗 40 克）、淀粉 20 克。

【制做】 1. 梭鱼肉剁成泥，放在一个碗内，磕入一个鸡蛋；葱切成碎末，姜去皮切成碎末（越碎越好），放入鱼泥碗内，加精盐、味精、淀粉（要擀一擀），搅拌均匀备用。

2. 核桃仁用开水泡了，剥去皮，剁成碎末，放在一个盘内备用。

3. 把炒勺放在旺火上，倒入花生油烧至六成熟时，取鱼泥

做成饼状，两面蘸上核桃仁末，下勺煸透，炸成金黄色即成。

【特点】 鱼肉细腻鲜嫩，有核桃仁的酥香味。

糖醋脆皮鱼

【原料】 鲜鲤鱼 1 尾(重 750 克)、菜油 1500 克(实耗 150 克)、姜 50 克、葱 50 克、猪网油 30 克、泡红辣椒丝 10 克、精盐 4 克、白糖 40 克、醋 50 克、胡椒粉 0.5 克、味精 2 克、料酒 25 克、酱油 20 克、芝麻油 10 克、大蒜 25 克、水豆粉 150 克、鲜汤 300 克。

【制法】 1. 将鲜鲤鱼洗净后，用刀在鱼身的两侧等距离地各剖五六刀，剖法是用直刀切进深至鱼骨(不穿透为准)，再用平刀向鱼头的方向片至 2.5 厘米深度。两侧如法剖好后，在鱼头上竖砍一刀，将鱼尾修剪成剪刀形。然后用姜片、葱节、精盐、料酒遍抹鱼身，进行码味浸渍。

2. 泡红辣椒去籽切成丝，葱切成丝，二者浸泡于清水中待用；姜、蒜洗净切成丝待用。

3. 锅置火上，放菜油烧至七成熟时，将浸渍后的鲤鱼全身抹上水豆粉，手提鱼尾，让鱼头先入油锅炸制片刻，然后放入鱼身全部，炸制至熟捞起；待锅内油温升至八成熟时，再将鱼入锅炸制至外皮酥脆，色泽深黄时捞起入盘，鱼背朝上，鱼肚朝下，保持形态完美。

4. 锅内留油 100 克，下姜丝、蒜丝微炒，放入鲜汤，投入胡椒粉、醋、味精、酱油、白糖、精盐、水豆粉，待锅中汁稠时下芝麻油，和匀后，舀起淋于鱼身上，撒上红辣椒丝、葱丝即成。

剖鱼时，刀不能穿过鱼刺；炸制时要炸到熟透，效果才理想。

【特点】 传统菜式。此菜色泽金黄，形态美观，鱼肉外酥内嫩，有浓郁的糖醋味而引起食欲。

叉烧鱼

【原料】 鲜鲤鱼 1 尾(重 1000 克)、猪肥瘦肉 125 克、芽菜 50 克、菜油 50 克、泡红辣椒 20 克、化猪油 75 克、猪网油 350 克、鸡蛋清 4 个、干细豆粉 100 克、木炭 4000 克、麻油 150 克、料酒 20 克、葱 150 克、姜块 25 克、白糖 2 克、甜酱 20 克、精盐 5 克、胡椒粉 2 克、姜丝 15 克、味精 3 克。

【制法】 1. 鲜鲤鱼洗净，姜块、葱节拍破放置鱼身，用料酒、精盐在鱼身涂抹，进行码味、腌渍 20 分钟。

2. 选用肥三瘦七的鲜猪肉洗净，切成长 10 厘米、宽 0.3 厘米的丝条；泡红辣椒去籽切成细丝；芽菜洗净，切成细粒。

3. 炒锅置旺火上烧热，放入化猪油烧至四成熟，下猪肉丝炒散，投入姜丝、泡辣椒丝、料酒、芽菜粒炒至干香，再下味精、白糖、精盐和匀，然后起锅入盘，晾冷待用。

4. 将腌渍后的鱼去掉姜、葱、揩干水分，鱼腹腔内放入炒制后的猪肉丝。猪网油洗净，平铺于案上，抹干水分，将鱼平放于网油一角进行包裹，第一层网油直接包鱼，包第二层和三四层时，使用蛋清豆粉涂抹粘裹，直到把鱼严严实实地包裹起来，然后把包好的鱼用细铁丝捆在铁叉中间，放在烧有木炭火的烤池之上，进行烧烤。在烧烤中，要反复不断地转动铁叉，使鱼受热均匀；直至网油表面烤得金黄，鱼肉熟透为止。然后刷上麻油，去掉铁丝、铁叉。

5. 用刀将烤酥的网油壳切成梭形块放置盘内的一边；鱼腹腔内酿入的肉丝取出放置于盘内的另一边；整鱼放置在盘

子中间。同时,备小圆盘两个,一个放葱白(葱白应划破两头,在清水中浸泡成花状),一个放甜酱(普通甜酱腌蒸制后加入白糖、麻油、味精拌和),与叉烧鱼同时上桌。

此菜操作细腻,做工考究,制作中,要注意:①烤鱼时,火力不宜过猛,要缓缓转动铁叉,使鱼受热均匀。②在皮面受热定型后,要用竹签插入鱼身打气眼放气。③用猪网油包鱼时,第一层不可涂抹蛋清豆粉,以免粘破鱼皮,影响鱼的表面感观。

【特点】 传统菜式。此菜色泽金黄,做工讲究,皮酥肉嫩,入口鲜香,作为高档筵席的菜品当之无愧。

炆锅鱼

【原料】 鲜鲤鱼1尾(750克)、混合油1000克(实耗150克)、蒜米15克、葱花50克、干红辣椒15克、精盐2克、味精1克、姜米25克、奶汤400克、郫县豆瓣15克、酱油30克、料酒40克。

【制法】 1. 将鲜鲤鱼洗净用刀在鱼身两侧划七刀,刀口深度约0.4厘米,刀距相等,再用拍破的姜、葱、精盐、料酒将鱼腌渍20分钟,郫县豆瓣斩细;干红辣椒下热油锅中炸脆,后捞起用刀斩成细粒。

2. 锅置旺火上,放入混合油烧至七成热时将鱼入锅炸制,待鱼身表面起皱纹时捞起;锅内留油100克,放入郫县豆瓣、姜米、蒜米炒香,加入奶汤、酱油稍煮后,用漏瓢捞去锅内料渣,将鱼放入锅中,投入料酒、白糖,再将锅移至小火上烧至汤汁浓稠、亮油时,加入斩细的干辣椒粒起锅即成。

在操作中,掌握烧鱼火不宜大,避免烧焦。

【特点】 传统菜式。此菜色泽红艳，鱼肉细嫩，口味香辣，汁浓味鲜。

铁板脆皮鱼

【原料】 鲜活鲤鱼 1 尾(750 克)、菜油 1500 克(实耗 175 克)、麻油 15 克、泡红辣椒 20 克、姜丝 5 克、水豆粉 150 克、白糖 10 克、料酒 10 克、葱节 15 克、味精 2 克、鲜汤 400 克、葱丝 25 克、蒜丝 10 克、酱油 40 克、醋 30 克、精盐 1 克、姜块 15 克。

【制法】 1. 将鲜活鲤鱼洗净，然后在鱼身两侧各剖 6~7 刀(先用直刀切至近鱼刺深处，再用平刀向鱼头方向平片，至近第一刀口处)，将鱼头砍开而保持其形不变。将鱼放入盘中，加入精盐、料酒和拍破的姜、葱进行腌渍待用；泡红辣椒去籽，切成细丝，泡入清水中留以待用；另取碗一只加入酱油、麻油、醋、水豆粉、料酒、白糖、鲜汤、味精调成芡汁待用。

2. 炒锅置旺火上，倒入菜油烧至八成热时，手得鱼尾，将鱼悬空，抹上一厚层水豆粉，将鱼入锅炸制，待鱼外表呈金黄色时捞起，待油温再度升高时，放鱼入锅复炸一次，捞起放入鱼盘内；炒锅内倒去炸油，另放菜油 75 克烧热，加入姜丝、蒜丝、烹入已调制好的芡汁，待芡汁浓稠时入碗中盛起。

3. 在做菜的同时，将鱼形铁板入灶中烧烫，鱼做好后放在铁板之中淋上麻油，与泡红辣椒丝、葱丝、芡汁同时上桌；上桌后在鱼身上淋上芡汁，撒上葱丝、泡红辣椒丝即成。

在操作中，注意烹鱼与烧热铁板同步，但不宜烧得过烫而影响效果。

【特点】 引进的创新菜品。此菜盛器奇异，成菜效果良好，兼可一菜多变。限于工具和经验，一般餐馆和家庭并不常

见。它的出现,多在重要的高档餐馆。

松子鱼

【原料】 净鲜鲤鱼肉 500 克、松子 25 克、蒜 10 克、葱白 25 克、菜油 1000 克(实耗 150 克)、麻油 50 克、细干豆粉 150 克、水豆粉 15 克、料酒 20 克、蒜粒 15 克、精盐 2 克、白糖 40 克、鲜汤 300 克、冬菇粒 15 克、姜 20 克、甜椒 15 克、鸡蛋清 2 个、酱油 50 克、味精 2 克、姜粒 10 克葱粒 15 克、胡椒粉 1 克、醋 30 克。

【制法】 1. 选用肉质较厚的鲜鲤鱼肉切成 1.5 厘米厚的大片,再切成边长 4 厘米的三角块,共 24 块;然后将鱼皮朝下,在鱼块上交叉剞花。剞完后放入盆中加精盐、料酒、胡椒粉、拍破的姜、葱拌匀进行腌渍 20 分钟后,取出鱼块,放入细干豆粉中,分别掰开刀路,均匀地撒上豆粉。松子去皮炒酥;鸡蛋清与细干豆粉调合成浆;甜椒切成细粒待用。

2. 炒锅置旺火上,下菜油烧至七成热。将鱼块的边缘抹上蛋清豆粉,逐个裹成球状,应使鱼花显露在外,鱼块边用蛋清豆粉粘着。然后用竹筷逐个夹入油锅中炸成松果状,待表皮呈金黄色时捞起。锅内留油 100 克,投入蒜粒、姜粒炒香,下入冬菇粒、甜椒粒、鲜汤、精盐、酱油、味精、白糖、醋、水豆粉、葱粒,待汤汁收浓时,下麻油、松子,然后起锅淋在鱼球上即告成功。

在操作中注意,剞鱼的刀口深浅,刀距宽窄应当一致;细干豆粉要抖在鱼花的刀口之内,以保证炸制出来的鱼球形态美观。

【特点】 传统菜式。此菜做工精细,形似松果,质地酥嫩,味美鲜香。足可登临一般筵席而惠及食者。

芹黄鱼丝

【原料】 净鲜鲤鱼肉 300 克、鸡蛋清 2 个、泡红辣椒 5 克、鲜汤少许、醋少许、味精 1 克、料酒 6 克、酱油 10 克、姜 10 克、芹黄 125 克、干细豆粉 15 克、化猪油 500 克(耗 125 克)、精盐 1 克、白糖 2 克、水豆粉 10 克、麻油 15 克、蒜 10 克。

【制法】 1. 将鲜鲤鱼肉切成长 8 厘米、宽 0.4 厘米的丝条(顺着鱼肉纤维);姜、蒜洗净切成细丝;泡红辣椒去籽切成丝;芹黄取鲜嫩的去筋切成 4 厘米长的节。2. 取碗一只,把白糖、醋、水、酱油、鲜汤少许和味精搅匀,对成芡汁;鱼丝入碗加精盐、料酒、鸡蛋清、细干豆粉拌匀。

3. 炒锅置旺火上先炙锅,下化猪油烧至三四成热时,将鱼丝抖散入锅。在煎炒中,用筷子拨散鱼丝,待其散籽、变白时,用漏瓢捞起;锅内留油 50 克,下姜丝、蒜丝、泡红辣椒丝、芹黄和鱼丝入锅,快速翻炒,然后烹入芡汁,炒匀入盘,即可上桌食用。

操作中,使用旺火快速翻炒,断生即起锅,以保证芹黄质脆嫩,味鲜香的效果。

【特点】 创新菜式。在餐馆、家庭的餐桌上,不难觅见芹黄肉丝,芹黄鸡丝的踪迹,而演化为芹黄鱼丝,恐怕并不多见。如果有兴一试,其色泽淡雅,质地鲜嫩,入口生香的风姿,将为你增添食欲。

松鼠鱼

【原料】 鲜鲤鱼 1 尾(750 克)、菜油 1000 克(耗 125 克)、化猪油 50 克、松子 25 克、蒜 10 克、葱 25 克、麻油 15 克、

味精 2 克、白糖 40 克、精盐 3 克、料酒 5 克、丝瓜皮 50 克、细干豆粉 125 克、姜 25 克、泡红辣椒 15 克、胡椒粉 1 克、水豆粉 15 克、醋 30 克、酱油 15 克、鲜汤 100 克。

【制法】 1. 将鲜鲤鱼去鳞、去鳃、斩掉鱼头，从鱼脊背上剖开去内脏，再把鱼脊椎骨和鱼胸刺去掉。洗净后在鱼肉上用斜刀剞花刀，刀深至鱼皮，鱼身剞完止。在鱼尾（划水处）开一刀口，将尾从刀口处穿过，扭成立鱼尾。鱼头用刀从鱼下颚处斩开，使鱼头呈扁平状。然后将鱼身、鱼头放入盘内，用精盐、料酒、拍破的姜、葱和少许味精、胡椒粉进行腌渍待用。松子去皮、蒜、姜切成 0.5 厘米见方的粒；葱切成花；泡红辣椒去籽切成粒；丝瓜皮切成粒。

2. 将腌渍后的鱼身、鱼头去掉腌料，用干净布抹干鱼身水分，在鱼身剞刀处撒上细干豆粉，使鱼花显露分明；同时，让鱼头也粘上细干豆粉。

3. 炒锅置旺火上，放入菜油烧至七成热时手提鱼尾，让鱼身慢入锅中炸制，待鱼花翻开时捞起。待锅内油温回升后，再将鱼头、鱼身入锅复炸一次，然后捞起入盘。鱼头装成松鼠形，鱼眼处放两粒红蜜樱桃，以突出显示。

4. 炒锅再置火上，放入化猪油烧热，下姜、蒜、泡红辣椒炒香，再下丝瓜丁、鲜汤、盐、糖、酱油、醋、味精，烧沸后下水豆粉，撒入葱花，加入麻油，待汤汁浓稠后起锅淋于鱼身上即成。

剞鱼花时，刀深不能穿过鱼皮；细干豆粉要撒得均匀，以免影响效果。

【特点】 传统菜式。松鼠，亦称“灰鼠”。小动物也。贯以菜名，言其以鲤鱼之质，仿松鼠之形，借以给食者新奇之感，进而引发食欲。此菜刀工精细，造型美观，外酥内嫩，荔枝味浓。

一般中档筵席均可登台亮相。

香花鱼片

【原料】 净鲜鲤鱼肉 250 克、化猪油 500 克(耗 150 克)、干细豆粉 10 克、蒜片 5 克、醋少许、味精 2 克、料酒 10 克、鲜汤 50 克、晚香玉花瓣 10 片、鸡蛋清 2 个、姜片 5 克、白糖 1 克、水豆粉 10 克、精盐 2 克、胡椒粉 0.5 克。

【制法】 1. 将净鲜鲤鱼肉洗净，切成长 6 厘米、宽 3 厘米、厚 0.4 厘米的鱼片，放入碗中，用精盐 1 克，料酒 10 克，胡椒粉 0.3 克以及鸡蛋清、干细豆粉拌匀待用。

2. 晚香玉花瓣用清水洗净。另取碗一只放入鲜汤、精盐、胡椒粉、味精、水豆粉调成芡汁待用。

3. 炒锅置旺火上，下化猪油烧至四成熟时，将鱼片抖散入锅翻炒，同时用竹筷拨开结块，待鱼片色白伸展后，用漏瓢捞起待用。炒锅内另下化猪油 25 克烧热，放入姜片、蒜片炒香，旋即下鱼片快速翻炒，烹入调好的芡汁和晚香玉花瓣，迅即起锅入盘而成。

晚香玉花瓣不宜在锅中久炒，以保持芳香之味。

【特点】 创新菜品。此菜以晚香玉花瓣辅之，成菜色泽洁白光亮，肉质细嫩爽口、其味咸鲜兼有花香。

旱蒸菊花鱼

【原料】 鲜鲤鱼 1 尾(800 克)、鲜猪里脊肉 200 克、鸡蛋 2 个、姜 40 克、精盐 5 克、白糖 10 克、胡椒粉 2 克、红酱油 40 克、红辣椒油 50 克、猪网油 250 克、葱 25 克、麻油 15 克、醋 20 克、料酒 25 克、味精 2 克、葱花 5 克、干细豆粉 30 克。