

今日菜單

白身魚奶油銀紙燒

魚塊、洋蔥、紅蘿蔔、大蒜、馬鈴薯、無鹽奶油、鹽、酒、黑胡椒粉、太白粉、鋁箔紙

1. 魚肉加入胡椒鹽、太白粉適量後，在鍋中略煎備用。
2. 鋁箔紙約90cm對折(光面朝外)。
3. 中央依序放入洋蔥、紅蘿蔔、馬鈴薯、魚肉、大蒜、鹽、酒、黑胡椒粉，再將鋁箔紙包起。
4. 將3放置平底鍋中再開爐火燒烤約5分鐘。
5. 將鋁包移至大盤中開啟折成容器狀即可。(開啟時請小心燙傷)

香酥鬼頭刀魚排

魚塊、鹽、胡椒粉、起司片、低筋麵粉、蛋、麵包粉、炸油、美生菜、塔塔醬、雞蛋、洋蔥、黑胡椒、美乃滋、檸檬

1. 將魚片擦乾水份後灑上鹽、胡椒粉後夾入起司。
2. 將1依序沾上麵粉、蛋液、麵包粉備用。
3. 油溫約160℃，放入2炸熟。
4. 食用時將美生菜包裹魚肉淋上塔塔醬即可。



海漁
食堂