



▲准备食材。



▲鲅鱼切成不到1厘米的鱼片。



▲腌制。

有一种年味叫熏鱼飘香

文/图 本报记者 王震

又到过年时,熏鱼又飘香。眼下,威海不少市民开始准备过年的特色美食。72岁竹岛街道办金线顶社区居民赵世芝每年都要做熏鱼、酱牛肉等。赵世芝说,制作熏鱼必须用鲅鱼,她特意提前一天买好,在冰箱冰冻后,切成不到1厘

米厚的鱼片。最重要的一步是制作调料,食材包括椒盐、姜片、大料、花椒、蒜粒、酱油、料酒、醋,其中酱油量较多,将鱼片放在盆内,酱油完全淹没鱼片,放入各种调料。在室内常温把鱼片腌制一天后,把鱼片放入热油中煎炸,直到鱼肉呈现金黄色,煎炸时间在5分钟左右,边缘会有些焦糊状,就可以出锅了。



美食出锅。



▲把鱼淹没在酱油中。



腌制的鲅鱼片过油煎炸。