

今天给各位分享大锅鱼的做法的知识，其中也会对干锅鱼的做法进行解释，如果能碰巧解决你现在面临的问题，别忘了关注本站，现在开始吧！

## 本文目录

1. [整条大锅鱼做法](#)
2. [铁锅炖大鱼的做法](#)
3. [大锅鱼的做法，大锅鱼怎么做好吃，大锅鱼的家常做法](#)
4. [食叔铁锅炖大鱼的做法](#)

## 整条大锅鱼做法

整条大锅鱼，先把收拾好的鱼，用刀在鱼背从头部切一下，每隔五厘米往鱼尾巴方向切一下，直到切到尾部，放入大锅，把头 and 尾巴向鱼腹部折一下，在锅中形成头尾相连，放入调料，就可以炖了

## 铁锅炖大鱼的做法

### 材料

鲤鱼1个（重约2千克），土豆400克，北豆腐300克，葱段、姜片各30克，小葱段20克，香菜5克。调料大连酱油70克，盐、味精各10克，红干椒、八角各3克，豆油100克，清汤1千克。

### 做法

- 1、鲤鱼治净，一切为二使之相连；土豆去皮，切成重约20克的块，个头小的不用切，直接使用；北豆腐切成长8厘米、宽5厘米、厚3厘米的大块。
- 2、大锅加热，放入豆油烧至七成热，入葱段、姜小火煸炒出香，放入鲢鱼头小火煎3分钟至一面色泽金黄，将鱼头翻过来，再用小火煎另一侧时间约2分钟，入八角、红干椒小火炒香，入大连酱油、盐、味精、清汤、土豆、北豆腐，盖上锅盖中火烧开后小火炖25分钟左右至熟，出锅装盘，撒上小葱段、香菜即可。

## 大锅鱼的做法，大锅鱼怎么做好吃，大锅鱼的家常做法

1.鱼洗净切段，豆腐切小块，油麦菜掰成段2.起油锅，放葱，姜，蒜，干辣椒，花椒，放鱼，3.快速翻炒，加水，放老抽，盐，料酒，糖4.大火炖，5分钟，放豆腐，5.放油麦菜，大火继续炖！

6.5分钟左右，汤变粘稠收汁即可！

## 食叔铁锅炖大鱼的做法

食材：胖头鱼1条、猪肉、葱姜蒜、香菜

【调料】盐、料酒、白胡椒粉、辣椒、香叶、大料、醋、白糖、蚝油、生抽、老抽、豆瓣酱、啤酒

### 【步骤】

#### 腌鱼

把胖头鱼用盐、料酒、白胡椒粉、姜片腌制30分钟。

#### 烧鱼

(1) 葱姜蒜切片，准备好辣椒、大料和香叶。

(2) 热锅凉油，放葱姜蒜、大料、香叶、辣椒炒香，下切好的猪肉炒香，下豆瓣酱翻炒，加入腌制好的胖头鱼翻炒。

(3) 加入料酒、蚝油、白糖、醋、盐、生抽、老抽和啤酒，大火烧开后转小火慢炖。

(4) 炖大概半个小时之后收汤汁，出锅加点葱花、香菜、蒜末即可。

好了，本文到此结束，如果可以帮助到大家，还望关注本站哦！