

各位老铁们好，相信很多人对豆豉鱼的做法大全懒人做法都不是特别的了解，因此呢，今天就来为大家分享下关于豆豉鱼的做法大全懒人做法以及豆豉鱼的做法大全懒人做法视频的问题知识，还望可以帮助大家，解决大家的一些困惑，下面一起来看看吧！

本文目录

1. [清蒸丁桂豆豉鱼的家常做法](#)
2. [豆豉鲮鱼的10种做法](#)
3. [豉汁鱼做法](#)
4. [空气炸锅做豆豉鱼的做法](#)

清蒸丁桂豆豉鱼的家常做法

食材：

桂鱼500克、老干妈50克、蒜粒10克、姜粒10克、盐5克、香葱20克、

步骤1

桂鱼洗净、去鳞，鱼身两面划几刀，蒜、姜剁成粒准备好。

步骤2

将蒜粒、姜粒、盐、料酒等抹在鱼表面和鱼肚，按摩几下后腌制20分钟左右。

步骤3

撒上老干妈豆豉在鱼身上。

步骤4

放入锅里大火蒸20分钟左右，筷子戳一下、鱼身熟透即可。

步骤5

摆上桌前撒上葱花。

步骤6

咸香鲜嫩、红白分明、色彩诱人

豆豉鲮鱼的10种做法

准备食材如下：鲮鱼1条，洋葱小半个，柠檬半个，食盐1茶匙，生抽1汤匙，蚝油1汤匙，淀粉1汤匙，辣椒粉适量，黑胡椒粉适量，料酒适量

具体做法如下：

1，将鲮鱼清理干净之后，去掉头尾，留作它用，取中间部分，切成约2厘米厚的小块，放入汤盆，加入1茶匙食盐，加入1汤匙生抽，加入2汤匙料酒，加入1汤匙蚝油，加入1汤匙淀粉，然后抓匀，腌制30分钟入味！

2，起平底锅加油烧热，然后将鱼块一块一块的放入锅中煎，煎至底部焦黄时，翻个面，把另一面也煎至焦黄，重复几次至把鱼煎熟，即可出锅摆盘，

3，旁边放上洋葱丝，和半个柠檬，再撒上适量的黑胡椒粉和辣椒粉，喜欢柠檬的朋友吃的时候，可以挤上柠檬汁！

豉汁鱼做法

原料：

豆豉100克

鸡爪1000克

料酒1勺

胡椒2茶匙

姜1坨

蒜1头

耗油1勺

鸡精1茶匙

白糖1茶匙

盐1茶匙

做法：

1

鸡爪加姜葱、料酒、胡椒放进锅里煮熟

2

锅里放点儿油、砂糖，炒糖色

3

把煮好的鸡爪放进糖色里面，让它充分的包裹上一层糖色

4

锅中烧油，把鸡爪放进八成油温里炸，再把炸好的鸡爪放进冷水中浸泡使其表皮回软

5

锅里下油，把豆豉和耗油先炒一下，炒香之后掺水

6

水开之后，把鸡爪放进去，再放鸡精、白糖、盐调味，再一次开后，把之前剩下的糖色加进去

7

收汁到差不多的时候，把鸡爪上笼蒸透即可

空气炸锅做豆豉鱼的做法

步骤1

先把鱼切开, 用料酒、生抽、老抽、孜然、黑胡椒粉腌一下, 腌个十来分钟 (这时间可以准备小料)

步骤2

这里就用的葱姜蒜, 小米辣, 豆豉酱, 香菜

步骤3

然后铺一点在空气炸锅锅底

步骤4

腌好放空气炸锅里, 可以用刷子均匀涂抹一点食用油在身上, 锅壁上也刷一点, 防止鱼沾锅, 然后200°C烤十分钟。

步骤5

这时候可以准备配菜, 想吃什么放什么, 我放的豆腐、木耳、娃娃菜

步骤6

烤十分钟的样子

步骤7

翻个面再烤十分钟200°C

步骤8

这时炒配菜, 葱姜蒜辣椒豆豉酱

步骤9

炒差不多加水

步骤10

然后倒入空气炸锅

步骤11

放入刚烤的鱼，我的空气炸锅有点小，施展不开。再200°C烤个五六分钟就好了。

步骤12

出锅撒香菜葱辣椒装饰一下

OK，本文到此结束，希望对大家有所帮助。