



主料：蛋黄4个、柠檬汁30ml

辅料：朗姆酒15ml、细砂糖50g、水130g

步骤：

- 1.蛋黄、细砂糖放入搅拌盆里，放入浓缩柠檬汁；
- 2.放入清水、朗姆酒，搅拌均匀；
- 3.搅拌盆放入热水锅中，采用隔水加热的方式搅打蛋黄；
- 4.隔水加热的时间需要十几分钟，要不停的搅打蛋黄，直到变得粘稠，搅拌有难度；
- 5.搅拌盆放入冷水中散热，同时不停的搅拌散热；
- 6.散热后的蛋黄分装到瓶中，冰箱冷藏保存。

柠檬薏米水



主料：海鲈鱼一条、小胡萝卜一个、洋葱小半个

辅料：小柠檬2个、盐适量、无味植物油一汤匙、酱油二汤匙、姜一小块、蒜3瓣、黑胡椒碎适量、香菜少许

步骤：

1.准备的食材；

2.海鲈鱼去鳞去肠洗净，鱼身上横切2刀，抹少许的盐腌渍入味，放入铺有锡纸和油纸的烤盘中；

3.胡萝卜、洋葱洗净，切小块，姜、蒜切末，香菜撕段，放入适量的黑胡椒碎，放入适量的盐；

4.放入植物油；搅拌均匀待用；

5.把蔬菜均匀的堆在鱼身上；

- 6.用油纸包起，再用锡纸包起；
- 7.放入已预热到位的烤箱中下层；用上下烤，温度均为230度，时间25分钟；
- 8.到时取出烤盘；
- 9.打开锡纸和油纸；小心托起鱼，放入盘中即可；

小窍门

- 1、 鱼先用盐腌渍片刻，便于入味；
- 2、 柠檬可用青柠檬；
- 3、
这个温度和时间烤出的鱼很嫩，若喜欢吃皮干一点的，可打开锡纸再烤5分钟；

柠檬鸡汤