

去饭店吃饭的时候，看到饭店师傅煎出来的鱼不仅完整，鱼皮也没有破，吃起来口感也是让人赞不绝口。不管多么长的鱼，拿到饭桌上都没有煎碎的时候。自己回家尝试就容易煎碎、煎破皮，弄不好还有粘锅的时候。





4、将鱼洗净后，薄薄蘸上一层面粉，待锅里油热后，将鱼放进去煎至金黄色再翻煎另一面。这样煎出的鱼块完整，也不会粘锅。