

除夕夜，吉祥菜

2015 除夕将至，德国美诺 Miele 祝福各位：美诺相伴 羊年大喜！

今日除夕夜的重头戏是年夜饭。南北饭的年夜饭各有差别，南方人吃汤圆，北方人吃饺子。无论南方北方，年夜饭一定不能少一道鱼，寓意“年年有余”，而鲜美的清蒸鱼永远是大宴小酌老少咸宜的人气佳肴。

蒸鱼，常常担心时间和温度不好把握。用 Miele 的蒸炉，除夕夜，您可以轻松方便的烹制出口感鲜嫩的吉祥鱼，想失败都难。

麒麟蒸鱼

原料

石斑鱼 600g，香菇 3g，胡萝卜 50g，姜片 20g

调味料

盐 5g，酒 10c.c.，色拉油 10c.c.。

烹饪方式

- 1、买鱼的时候，请鱼商去鳃鳞、鱼骨，片成鱼排后斜刀切成 6 片。
- 2、干香菇洗净，泡冷水 30 分钟软化后，拧干水分、切片。
- 3、胡萝卜、姜去皮切薄片。
- 4、鱼片、香菇片、胡萝卜片、姜片穿插排放盘内，撒上盐，淋上酒、色拉油，放入蒸炉用以 90°C 蒸约 8 分钟。



Tips：买回来的鱼如果没有当天食用，要以干净纸巾拭净水分后，严密包裹保鲜膜后冷藏或冷冻，以免产生腥味。



美诺中国 Miele China

上海总公司 Shanghai Head Office

上海市静安区石门一路82号
No. 82 Shi Men Yi Road
Jing An District
Shanghai 200040, PRC.

Tel: +86 21 6157 3500
Fax: +86 21 6157 3511
Email: mielehouse@cn.miele.com

www.miele.cn

北京分公司 Beijing Branch Office

北京市朝阳区光华路1号嘉里中心南塔3楼
3F South Tower, Kerry Center
No. 1 Guang Hua Road, Chao Yang District
Beijing 100020, PRC.

Tel: +86 10 5783 2688
Fax: +86 10 5783 2600
Email: bjviplounge@cn.miele.com

广州分公司 Guangzhou Branch Office

广州市天河区天河路385号太古汇一座2105室
Suite 2105, TaiKoo Hui Tower 1
385 Tianhe Road, Tianhe District
Guangzhou 510620, PRC.

Tel: +86 20 3868 2666
Fax: +86 20 3868 2900
Email: gzviplounge@cn.miele.com



乐享智能菜单式烹调

Miele 蒸炉智能的菜单式烹调可以将**多达 3 种食物同时蒸煮**，神奇的热循环独特设计，菜品的气味不会混杂。只需短短 30 分钟，好菜就能统统上桌，年夜饭再也不用手忙脚乱了。



美诺中国 Miele China

上海总公司 Shanghai Head Office

上海市静安区石门一路82号
No. 82 Shi Men Yi Road
Jing An District
Shanghai 200040, PRC.

Tel: +86 21 6157 3500
Fax: +86 21 6157 3511
Email: mielehouse@cn.miele.com

www.miele.cn

北京分公司 Beijing Branch Office

北京市朝阳区光华路1号嘉里中心南塔3楼
3F South Tower, Kerry Center
No. 1 Guang Hua Road, Chao Yang District
Beijing 100020, PRC.

Tel: +86 10 5783 2688
Fax: +86 10 5783 2600
Email: bjvip lounge@cn.miele.com

广州分公司 Guangzhou Branch Office

广州市天河区天河路385号太古汇一座2105室
Suite 2105, TaiKoo Hui Tower 1
385 Tianhe Road, Tianhe District
Guangzhou 510620, PRC.

Tel: +86 20 3868 2666
Fax: +86 20 3868 2900
Email: gzvip lounge@cn.miele.com