

煎鱼宜用小火，慢火煎出的鱼非常香脆。如果是用来做红烧的鱼，煎时抹适量炸粉，如果没有炸粉，就抹面粉。注意，面粉抹之前要用水和一下。无论煎鱼直接吃还是用来红烧，油都不能太少，不然糊底，这和是否是“不粘锅”有一定关系，但关系不大。无论煎鱼用来直接吃，还是用来红烧后再吃，都要小火煎至鱼皮金黄色，才可装碟。

2、之所以做出的鱼，带腥味，而且鱼皮香，好吃，而鱼肉不好吃，没入味，原因如下：

鱼在煎之前，一定要抹盐，淹约半至一小时，可以达到去泥腥的效果。

如果煎鱼用来红烧的，同理，也是抹盐，还要浇上适量酱油，料酒等自己喜欢的调味品，再抹上炸粉或面粉。

3、红烧鱼程序通常如下：

A, 杀鱼后抹盐, 调味品, 抹炸粉淹浸约半至一小时;

B、热锅放油，油热放鱼，慢火或中火交替煎鱼，至鱼金黄色，装碟备用。

C, 热锅放油, 爆香葱白, 蒜片或蒜末, 姜片等, 放适量水, 放自己喜欢的调味品 (例如豆瓣酱, 料酒, 老抽, 醋, 糖等等) 勾成汁。把鱼放进去, 焖约十多分钟。通常焖的时间越长, 各种调味品的味道进入的就越多, 但又不能无休止地一直焖下去。适可而止即可。

D、鱼熟后，放生葱、香菜等自己喜欢的装饰物，即达到加重香味的目的，又达到装饰的目的。