檸檬香魚

材料：

無骨魚片　3 片　　檸檬　1 個

醃料:

醬油	1湯匙	酒	1湯匙
胡椒粉	1茶匙	麻油	1茶匙
蔥	1根 (蔥段)	薑片	3 片
蒜	3 瓣		

做法：

1. 烤箱預熱450度。
2. 魚片先在醃料中泡20分鐘。
3. 將醃過的魚，灑上少許的麵粉，檸檬切片去皮鋪在上面， 再用錫箔紙蓋好， 放進烤箱。
4. 烤15 分鐘後取出，擺盤放些香菜， 即可享用。