

		料理名	普通話	ドゥパンユ	
				豆瓣魚 (鮮魚の豆瓣醬煮込み)	
材料	＜材料＞				
	真 鯛 蔥花 蒜苗	2. 5～3 k g (1/2 尾分)			
調味料・衣の配合	A. 煮込み		B.		
	豆瓣醬 姜 末 蒜 泥 酒 釀 酒 醬 油 蔥 花 生唐辛子	大2 少々 少々 大1 大1 小1 2本			
＜作り方＞					
1. 魚の骨ごと焚く場合、水から作る、切り身の場合はスープを使う。					
2. 醬の香りを出してからスープを入れて魚を入れる					
3.					
4.					
5.					