

怎样制作鱼盘？

鱼盘是用来鱼苗、鱼种过数和盛鱼观察其种类、规格、体质的用具。要求圆滑、轻巧、耐用，不沉水。

鱼盘为圆形，盘状，白色；外底内凹，红色。一套鱼盘有大小11个，最小规格直径为10厘米，最大为26.6厘米，中间每隔1.67厘米为一个盘。

制作鱼盘的材料为木质细密、坚韧、较轻的果木，如橄榄木(广东省)加工成形。内、外表面涂抹白色油漆，其中外凹底涂红油漆。鱼盘还可利用白色轻质塑料为原料熔化铸压而成。

鱼盘做工精细，一般由渔具厂和塑料厂加工制作。

盘龙鳝鱼如何做？

盘龙鳝鱼

主料:白鳝一条约500克左右。

调料:油、盐沙、豆豉适量；蒜头多个。

做法:

- 1.白鳝宰好，洗净，晾干水份待用。
- 2.蒜头拍扁到蓉状，豆豉压烂与蒜蓉混在一起（俗称混酱，呵呵）。
- 3.把混好的酱涂于白鳝的全身，然后把白鳝盘绕着置于盘里，放入生油、盐隔水蒸10至15分钟左右至熟透便可以上桌。

白鳝的肉质甜而滑，口感不错。在我家受欢迎度还是有