**菊花鱼**

（1）烹调方法：熘；

（2）原料：

主料：草鱼精净肉半条；

辅料：鸡蛋清、干淀粉；

调料：精盐、料酒、糖、醋、蕃茄酱、葱姜、蒜头、烹调油、湿淀粉；

（3）制作过程：

原料→刀工成形→拍粉→油炸→调味→勾芡→浇汁装盘

（4）菜肴特点：

色泽红亮，口味酸甜，外脆里嫩。

（5）评分标准：

①参见《赛项规程》。

②菜肴夹生或焦煳，不能食用，不得分。

③烹调方法错误，不得分。