



虱目魚湯和虱目魚粥  
shīmùyú tāng hàn shīmùyú zhōu



虱目魚全身長滿銀色的鱗片，一閃一閃非常美麗。牠原本生長在海裡，後來人們把牠養在淡水裡。

Shīmùyú quánshēn zhǎng mǎn yínsè de xiǎo línpiàn, yì shǎn yì shǎn fēicháng měilì. Tā

yuánběn shēngzhǎng zài hǎi lǐ, hòulái rénmen bǎ

tā yǎng zài dànshuǐ lǐ.

虱目魚味道鮮美，特別是煮湯和粥，清甜的味道的會讓人吃了還想再吃。



由於虱目魚的魚刺很多，所以在料理前可以先將魚刺挑出來。

虱目魚肚含豐富的魚油，軟嫩可口，有些料理店會特別以此部位，作為魚湯和魚粥的食材。

