5E　吳嵦琀

中國特色菜式——酸菜魚

農村、山莊和城市都可以看到它的身影。它就是酸菜魚，大人小孩都喜愛吃。你愛吃嗎？

酸菜魚的材料主要有草魚、泡菜、泡辣椒、花椒、花薑、生薑或泡薑等。酸菜魚是將泡椒、薑等炒出香味，再加湯煮酸菜和草魚。愛吃辣的朋友可以多放點泡椒和薑。酸菜魚吃起來是酸酸辣辣的。

和酸菜魚相似的菜式是水煮魚，它們的味道相像，都是偏辣的。但是，它們的材料和製法大有不同，酸菜魚是先炒調料再加湯煮魚；水煮魚是先將魚煮熟，再炒乾辣椒、花椒等調料，最後把熱油澆在魚肉上。

酸菜魚是重慶的特色菜餚，讓人垂涎三尺，回味無窮。