**咖喱鱼丸**

龙利鱼鱼肉 500g 洋葱50g

土豆 100g 咖喱块80g

料酒 1汤勺 淀粉30g

盐 5g 糖10g

胡椒粉2g 食用油30g、

清水1000ml

1. 鱼肉洗净后沥干水



1. 切成小块



1. 放入kitchenaid 5KFP0922C多功能绞肉杯中，使用2挡手动点压高速将鱼肉打碎打。大约1分钟



1. 把鱼肉打碎成泥状，微呈胶状。



1. 鱼茸放入kitchenaid150厨师机中加入玉淀粉，盐，糖，胡椒粉，料酒少许。



6. kitchenaid150厨师机开至1档搅拌3分钟至均匀



7.鱼茸已经变成胶状了，锅中放水，水沸后转小火，把鱼丸从虎口处挤出，一个一个的下锅



1. 鱼丸变成白色浮出水面就差不多了，捞出鱼丸放入碗中



1. 洋葱去皮切丝



1. 土豆洗净去皮，切滚刀，用水泡着去除淀粉。



1. 取一只锅，锅底倒少许油，油7成热后放入切好的洋葱，进行煸炒。



11.捞出浸泡的土豆块，沥干水份，放入锅中进行煸炒



12.加入咖喱块



13.加入清水，水要没过所有食材



1. 保持中火，不停用铲子搅拌，直到所有咖喱块溶化，并且汤汁变浓稠。把煮好的鱼丸放入咖喱浓汤中



15.搅拌均匀，加热煮沸后关火即可



16.盛入碗中即可。



