

日本风味点心——鲷烤

“鲷烤”是一种鲷鱼形豆沙馅的点心。在鲷鱼形的模子里放进面粉和豆沙馅然后一起烤。“鲷烤”的模子有一个单独的，也有几个连在一起的。前者叫“天然鲷烤”，后者叫“养殖鲷烤”。“天然”的和“养殖”的烤法不一样，烤的程度也不一样，所以味道不一样。

“鲷烤”是从“今川烤”衍生出来的，是很多动物形点心之一。因为鲷鱼的名字在日语的发音里很吉利，而且鲷鱼很贵一般很难吃到。所以只有“鲷烤”才幸存下来，后来就成了日本的风味点心。