

## 湖北菜介绍 13：沔阳珍珠丸子



珍珠丸子又名蓑衣丸子，是湖北沔阳(今仙桃市)著名的特色名菜，与“蒸肉”、“蒸白丸”并称为“沔阳三蒸”，位在沔阳三蒸之首，是湖北经典传统名菜之一。珍珠丸子具有风味独特、清香细嫩、鲜香可口的特点，可以直接食用，也可以蘸料搭配着吃。其制作简单，是将糯米淘洗并用温水浸泡，然后捞出滤干；再将加了蛋清的肉茸、鱼茸、荸荠丁、香菇末搅匀，挤成肉丸，放入糯米中滚上一层米，用手轻压表面，把一部分糯米压入肉馅中；蒸制前，铺上一层菜叶，不易粘盘，蒸熟即可。湖北其他特色名菜：龙凤配、元宝肉、皮条鳝鱼、红烧野鸭、黄陂糖蒸肉、蟹黄鱼翅、三鲜豆皮、大和鸡等。