

福建闽菜之 07：龙身凤尾虾

龙身凤尾虾的名称和菜品的造型有关，是一道传统的福建名菜，营养价值极高，口感鲜嫩。主要的食材是新鲜的海虾，配料丰富，荤素搭配，有小白菜、竹笋、鲜香菇以及火腿肉。



龙身凤尾虾

烹好的龙身凤尾虾造型独特，软糯鲜美，男性常吃可以补身体，女性多吃也不怕胖。