

辽菜经典菜肴 07：酸菜锅



原料名称：酸菜 血肠 五花肉 蛎蝗 虾爬子 花盖蟹 海米 紫菜

用量规格：酸菜 500g 血肠 300g 五花肉 200g 蛎蝗 100g 虾爬子 2 只花盖蟹 1 只 海米少许 紫菜少许

制作方法：（1）起锅烧油 加入葱姜八角，酸菜煸炒。（2）加入老汤 大火炖 5 分钟 加入花盖蟹 虾爬子。（3）盐、味精、胡椒粉调口。（4）加入少许海米和紫菜、蛎蝗肉、五花肉、血肠、出锅装盘即可。

风味特色：醇厚香浓 风味十足