

香港菜经典菜肴介绍 03：烧鹅皇

烧鹅皇作为香港本地的一道经典特色菜品，名声那可是非常响亮的，外地的很多人也都是慕名而来，足以见得这道美食的精妙与吸引力。



烧鹅皇的主要原料是鹅、白醋和麦芽粉。制作这道菜品时要先将鹅处理干净，之后用盐、麦芽粉等调料进行腌制。

接着调制好白醋和糖的料汁，浇在腌制的鹅上面，然后放入烤炉中烤制，等颜色变成金黄色时拿出来即可，这样制作出来的美食香嫩酥脆、口感极佳。