

香港菜经典菜肴介绍 07：窝烧溏心鲍鱼

窝烧溏心鲍鱼是一道经典的香港名菜，因营养丰富、口感香甜而深受广大食客喜欢。



窝烧溏心鲍鱼的主要原料是鲍鱼、生姜、葱等。制作这道美食时要先将鲍鱼处理干净，之后放入容器中加水浸泡一天，然后取出鲍鱼加入生姜和葱，放入蒸锅里蒸 2-3 小时，最后取出进行烹饪就可以享用美食了。