

福建闽菜之 01：淡糟香螺片

闽菜历史悠久，菜品淡雅，刀工精巧，选材考究，风味独特，烹饪技法多样，在八大菜系中的地位独具一格。



淡糟香螺片

淡糟香螺片属于福州菜，是一道非常有名的传统地方菜。福州人喜欢用红糟做菜，糟香十足，色味俱全。这道菜主要食材有红糟和香螺，对厨师的刀工极为考验，先将螺肉去污切薄片，在适温的水中氽片刻备用。