

福建闽菜之 04：佛跳墙

佛跳墙历史悠久，闻名全国，属于福州菜。选材考究，食材珍贵，荤香味美，早在清朝时期就久负盛名。烹饪过程复杂，技法多样，要经过煸炒、煎炸以及炖煨数小时而成，除了高端名贵的鱼翅、鲍鱼、海参、鱼唇、鳖裙、鱼肚等几十种山珍海味外，还有十多种调味料。



慢火炖煨，香味飘满院，肉质软烂而有嚼劲、汤汁鲜美绝伦，滋补又营养。