

福建闽菜之 06：醉排骨

醉排骨是福州菜中的特色菜肴，重大节日的宴席上少不了这道菜。主要的食材是猪排骨，荸荠（马蹄菜）。用到的调味料丰富多样，使排骨肉腌制的更为浓香。



醉排骨

烹饪技法简单，以煎炸为主，控制油温使肉质外脆里嫩。色泽红艳，口感酸甜，入口令食客陶醉不已，因而称为醉排骨，是福州地区非常家常的菜肴。