

福建闽菜之 08：鸡茸金丝笋

鸡茸金丝笋是一道传统的闽菜，烹饪过程较为复杂，讲究刀工。成菜后清香袭鼻，肉质松软，金笋脆爽。



鸡茸金丝笋

主要的食材有鸡胸脯肉、猪肥膘、火腿、鸡蛋以及鲜笋，工序繁多，清朝时期曾为宫廷名菜，如今福建地区的重要宴席上也会有这道菜，荤香鲜润，回味无穷。