

福建闽菜之 02：茸汤广肚

配菜有花菇、冬笋、绍酒以及多种调味料，大火放入配菜煸炒后加入红糟，勾芡后放入香螺片继续翻炒。螺肉色白如雪，红糟鲜艳动人，卖相极佳，令人食欲大增。



茸汤广肚

茸汤广肚的主要食材是鱼肚，营养丰富，口感清鲜，汤肉鲜醇，味道清淡，主要的烹饪技法是炖，讲究选料和火候。

茸汤广肚非常的滋补营养，食材珍贵，是闽菜中的高端上品，无论是选材还是口味都极具地方特色。