

浙江名菜 08：冰糖甲鱼

冰糖甲鱼是浙江宁波市的传统名菜之一。冰糖甲鱼是将甲鱼处理后，切块后焯水，锅里倒花生油，油热，下入葱姜炒香，加入甲鱼，黄酒焖煮，加入适量的清水大火煮开，转小火焖煮 25 分钟，加入酱油，冰糖，食盐，猪油再焖煮 20 分钟，大火收汁即可。冰糖甲鱼的口感：香甜微咸可口，甲鱼肉鲜嫩软烂好吃。

