

## 浙江名菜 13：干菜焖肉

干菜焖肉是浙江十大经典名菜之一。干菜焖肉是选用五花肉和梅干菜蒸熟而成的。干菜焖肉是将五花肉洗净切薄片，装入碗里摆放整齐，梅干菜用温水泡发洗净，放入油锅里加入调味料炒至入味，倒入肉里，放入蒸锅里大火蒸熟倒扣盘子里。干菜焖肉是很多宴席上都有的一道蒸菜。干菜焖肉的肉片肥而不腻，梅干菜非常软糯入味好吃。

