

湖北菜介绍 02：红菜苔炒腊肉



红菜苔炒腊肉是湖北一道经典名菜，属于鄂菜，又叫腊肉炒菜苔，制作原料主要有腊肉、红菜苔、蒜苗等，炒至辣椒香味溢出，再加入蒜苗翻炒至熟即可出锅。红菜苔是武汉地区的特产，曾被封为“金殿玉菜”，武汉人都爱吃菜苔，清炒菜苔、菜苔炒腊肉都很好，而红菜苔炒腊肉最为著名，广为人知，名扬四方。此菜特点是：新鲜的菜苔紫中带红，口感脆甜，切上几片薄薄的腊肉，用小火煸出油，在晶莹透明的腊肉衬托下，此菜色泽光鲜，味道鲜美。红菜苔炒腊肉被湖北省政府评为“鄂菜十大名菜”，还被湖北省商务厅评选为“十大楚菜名菜”，更是被中国烹饪协会评为“中国菜之湖北十大经典名菜”。