

湖北菜介绍 01：清蒸武昌鱼



清蒸武昌鱼是湖北省的一道传统名菜，属于湖北菜，制作时通常选用鲜活的武昌鱼为主料，配以冬菇、冬笋，并用鸡清汤调味而成，口感滑嫩，清香鲜美。“才饮长沙水，又食武昌鱼”，毛主席的这句诗，让武昌鱼享誉全国，成为湖北的一道招牌菜。武昌鱼制作技艺有清蒸、油焖、网衣、滑溜、煮、炙等多种做法，其中以清蒸武昌鱼、红焖武昌鱼和葱烧武昌鱼最为著名。清蒸武昌鱼作为首批 21 道菜入选《楚菜标准》名单，还被湖北省政府评为“鄂菜十大名菜”，而葱烧武昌鱼则被湖北省商务厅评选为“十大楚菜名菜”和中国烹饪协会评为“中国菜之湖北十大经典名菜”。