

湖北菜介绍 04：排骨藕汤



排骨藕汤是湖北人接待贵客的必备菜品之一，是湖北经典汤菜名菜，属于湖北菜系，是用湖北本地所产的藕和肉骨头，文火煨到肉烂骨脱制作而成。此菜既有藕的清甜，又有排骨的香浓，藕块吃起来口感粉糯，汤汁香浓清甜。排骨藕汤作为首批 21 道菜入选《楚菜标准》名单，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”。