

湖北菜介绍 10：原汤汆鱼丸



原汤汆鱼丸是湖北经典传统名菜，一鱼两吃，鱼头煮汤，鱼身制成鱼丸，用鱼头煮成的汤汆熟鱼丸，原汁原味，鲜香无比。相传鱼丸的制作，起源于春秋时的楚国，楚王有一貌美妃子，嗜吃鱼腥，却不善理捋刺，每每饱啖一餐鱼宴，必定鱼刺哽喉，痛苦异常，御膳房为此将鱼肉剁碎成茸，掺进几个鸡蛋，加上一些豆粉，又倒点白酒除腥，然后做成糕放在蒸笼里蒸熟，是为鱼丸的前身——鱼糕。后经过多少代厨师的改进，把长方形的鱼糕改成了圆形的鱼丸，这样一来，既保证了菜式鲜嫩泡酥的口感，又使菜式外表光滑圆润，富于喜感。原汤汆鱼丸被中国烹饪协会评为“中国菜之湖北十大经典名菜”。