

湖北菜介绍 03：红烧鮰鱼



红烧鮰鱼是湖北武汉一道经典传统名菜，属于鄂菜，选料严格，宰杀讲究，烹调精细，成菜色泽金黄，肉质细嫩，汤汁纯净。鮰鱼肉质细嫩，味极鲜美，其膘肥厚，历来视为肴中珍品。在武汉，提起湖北名菜红烧鮰鱼几乎无人不晓，所谓“不吃鮰鱼，不知鱼味”，指的正是红烧鮰鱼。2005 年，省政府首评鄂菜十大名菜，红烧鮰鱼与清蒸武昌鱼、腊肉炒洪山菜薹等名列其间，该菜还被评为武汉非物质文化遗产。红烧鮰鱼作为首批 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”。而粉蒸鮰鱼被中国烹饪协会评为“中国菜之湖北十大经典名菜”，也是湖北一道经典名菜。