

湖北菜介绍 06：黄州东坡肉



东坡肉是中国一道闻名遐迩的传统经典名菜，此菜在川菜、鄂菜、浙菜都有收录，且各地做法也有不同，而黄州东坡肉相传为北宋文学家苏轼(号东坡)谪居黄州时所创，其特点是汤肉交融，肉质酥烂如豆腐，吃起来肥而不腻，别有风味。后人为了纪念这位大诗人，遂取名为“东坡肉”，并加上冬笋和菠菜两种食材，寓意“东坡”，是湖北著名的特色菜。黄州东坡肉，因其味美香醇，脍炙人口，自古倍受人们喜爱，故成为鄂东地区筵席饮宴中的一道名菜。黄州东坡肉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”。