

## 湖北菜介绍 08：潜江油焖大虾



潜江油焖大虾是湖北省潜江市的一道传统名菜，属于湖北菜，是以虾、葱、姜等为主要食材，因虾肉鲜嫩牙加上独特的焖制方法及秘制料包，做出来菜品色泽诱人，口感油润适口，吸引了全国各地的大量食客前来品尝，成为湖北一道经典名菜。潜江油焖大虾采用潜江龙虾为原料，以潜江特有的“油焖”烹调方法制作，如此做成的大虾，色泽鲜艳耐看，味道香辣鲜美。潜江油焖大虾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”。