

东北菜经典菜肴介绍 02：锅包肉



锅包肉是赫赫有名的东北菜，每一口都令人回味无穷。锅包肉里的肉是猪瘦肉，我们把切好的猪瘦肉混入调好的料汁中，均匀搅拌后备用。接着菜油热锅，把油烧到六分熟，下入肉片炸熟，捞起来后再次将肉片下油锅，直到肉片看起来焦黄香脆才行。接下来就是炒红椒丝、香菜梗、胡萝卜丝等配菜了，炒至八分熟时将肉片再次倒入锅中，加入料汁一起炒一分钟，即可装盘食用了。锅包肉闻起来可香了，吃起来更是香脆甜酸，超级棒！