

东北菜经典菜肴介绍 07：地三鲜



地三鲜是东北的传统菜肴，选用的食材都是时令的新鲜蔬菜，既要保证食材的绿色健康，又要保持食物的鲜浓滋味。一般来说，选用的食材是土豆、青椒和茄子，都是些非常普通的蔬菜，但是搭配起来能做出鲜爽无比的好味道。虽然这只是一道简单的素菜，但是让它的味道可不比荤菜差呢，用来下饭也是极好的！我第一次听说这道菜，是我年少时的一个朋友，他高二辍学去山东当学徒，写信回来跟我报平安。说起来已经是十年前的事情了，可我记得他提到了这一道地三鲜，和他做学徒时被利器划伤手的那个流血不止的伤口。那都是旧时的青春的记忆了。