

东北菜经典菜肴介绍 04：小鸡炖蘑菇



小鸡炖蘑菇这道东北菜，相信很多人都听说过。作为东北四大炖之首，它在东北炖菜中是最高档次的，里面的食材包括鸡肉、粉条和干蘑菇，每一口都是鲜香可口，爽滑绵实。好食材成就好美味，东北人散养的土鸡加野生的蘑菇，不需要繁复的调料和做法，只要耐心把鸡肉炖得软烂脱骨，让蘑菇全部吸收饱满的汤汁，就能做出令人惊叹的好味道。据说这道菜是东北人用来招待女婿的，可以见这道菜的确有点地位哦！