

鲁菜经典菜肴介绍 01：奶油蒲菜

济南菜古称历下菜，以汤菜著称，厨师用鸡、鸭、鹅等熬制的清汤、奶汤调味，制作出各种不同风味的菜肴，代表奶汤蒲菜有着济南汤菜之冠的称号。

奶汤蒲菜采用大火熬制的奶白色高汤，加入脆嫩的蒲菜段，辅以冬菇、玉兰片、火腿片炖煮。

