

鲁菜经典菜肴介绍 02：九转大肠

九转大肠，鲁菜的门面，济南名菜。九转大肠，实则是红烧大肠，此菜味道有点像川菜的综合路数，入口先是各种味道接踵而来，最后是大肠的肥香从最底层搅开千层味浪冲上舌尖。

九转大肠调料繁多，工序复杂，九是虚指，和“九炼”、“九制”一样，代表着制作工艺的繁复。制作时，需要加入砂仁、肉桂、豆蔻等调料，还有葱、姜、糖、酱、盐、油、酒等，大肠要先煮、再焯、后炸、再烧、煨透，还要做成“肠套肠”。

