

鲁菜经典菜肴介绍 07：油焖大虾

油焖大虾是鲁菜经典，是年夜饭、大聚餐的必备。油焖大虾是用渤海的大对虾，新鲜肥美。家常做法，也会用大青虾、明虾、海白虾等。食材先煎香（要煎出虾油）再用油、调料汁烧煮入味，是鲁菜中独有的油焖技法。

