

鲁菜经典菜肴介绍 03：糖醋鲤鱼

糖醋鲤鱼是鲁菜的代表菜品之一，代表着鲁菜对菜品外观的看重，也是济南传统名菜。河南的鲤鱼焙面和天津的罾蹦鲤鱼都受了它的影响。孔府菜里的八宝鲤鱼和糖醋鲤鱼做法基本类似，不过孔府菜的鸡鸭鱼肉讲究完整性，所以八宝鲤鱼制作时，是在不能把鲤鱼鱼身打破的前提下，在鱼腹内灌上八宝馅儿料。

糖醋鲤鱼是用黄河鲤鱼，将鲤鱼做成“跳龙门”的姿势，成品的糖醋鲤鱼，鱼头鱼尾高高翘起。鲤鱼鱼身“上七下八”改刀，腌制好的鲤鱼裹上淀粉，如锅油炸前要捏住鱼头鱼尾，过热油炸成弯曲的形态。在油锅内炸至金黄，葱姜蒜爆香后，淋上红色的糖醋浓汁，便是一道色泽金黄的糖醋鲤鱼，吃起来外焦内嫩，酸甜可口，香鲜味美。

