

鲁菜经典菜肴介绍 08：糟溜鱼片

糟溜鱼片也是鲁菜名菜，糟溜是鲁菜中很有名的一种烹饪技法，糟是指用香糟曲加绍兴老酒、桂花卤等泡制酿造而成的香糟卤，用此卤烹制出的鱼片，香郁鲜嫩。糟溜鱼片制作的关键在于刀工的处理、上浆的技巧等，这样大翻勺时菜肴外形不散。封油锁水、离火放料、鱼片抱团再大翻勺等也是制作的技巧。经典糟溜菜，还有糟溜三白、糟溜肉片等。

