

鲁菜经典菜肴介绍 04：爆炒腰花

爆炒腰花是鲁菜名菜之一。烹饪技法“爆”就是鲁菜发明的，这种技法要求旺火速成，十几秒就要出菜，还有油爆、葱爆、酱爆、汤爆之分，都是火上功夫。除了火功之外还有刀功，鲁菜中常见的刀工技法有菊花花刀、蓑衣花刀、蝴蝶花刀等，爆炒腰花的猪腰是麦穗花刀。

