

受欢迎的川菜 07：水煮肉片



这种肉片起源于自贡，在没有油的水中煮沸。烹调前，猪肉片用打散的鸡蛋、干淀粉和一些调味料包裹，以使猪肉在烹调后有味道。煮熟的肉片辛辣、柔软、耐嚼。