

受欢迎的川菜 04: 四川回锅肉



在古代，回锅肉被称为油炸锅。它起源于四川省农村地区。经过两次烹调，猪肉先煮熟，然后油炸，然后加入川菜中的重要调味品，如辣椒、青蒜和豆瓣酱。口感独特，色泽鲜红，肥而不腻。