

受欢迎的川菜 12：眉山东坡肉



东坡坛子肉又叫“东坡肉”，又名红烧肉、滚肉、东坡焖肉，是眉山传统特色名菜，在苏菜、浙菜、川菜、鄂菜等菜系中都有，且各地做法也有不同，也是四川一道经典传统名菜。东坡肉最早发源地是四川眉山，根据历史记载，此菜为苏东坡首创，苏东坡的烹调，以红烧肉最为拿手，在苏东坡的《食猪肉》里有关于此菜烹饪的详细做法，菜品入口肥而不腻，带有酒香，十分美味。此菜为汉族传统佳肴，川菜厨师在吸收了精髓之后，将其烹制的手法继承与更加完善，以适合四川人的口味特点需求，烹制时将五花肉切成大块，用葱姜垫锅底，加上酒、糖汁、复制酱油，加入高汤在微火上慢焖而成，成为四川一道闻名的特色菜。