

## 受欢迎的川菜 11：东坡肘子



东坡肘子是四川地区经典的地方传统名菜之一，为眉山地方传统名菜，属于上河帮蓉派川菜，制作材料有猪肘子、雪山大豆等。名菜典故由来，相传有一次苏东坡的妻子王弗在家炖肘子时因一时疏忽，肘子焦黄粘锅，她连忙加进各种配料再细细烹煮，以掩饰焦味。不料这么一来微黄的肘子味道出乎意料的好，顿时乐坏了苏东坡。苏东坡不仅自己反复炮制，并留下了记录，还向亲朋好友大力推广，于是，“东坡肘子”也就得以传世。东坡肘子具有汤汁乳白，猪肘烂软，肉质细嫩、肉味醇香、有嚼头，肥而不腻等优点。