

受欢迎的川菜 13：开水白菜



开水白菜是一道四川名菜，是四川成都宫廷菜经典代表菜，属于川菜系列，原系川菜名厨黄敬临在清宫御膳房时创制，后来由川菜大师罗国荣发扬光大，成为国宴上的一道精品。相传，开水白菜是由颇受慈禧赏识的川菜名厨黄敬临在清宫御膳房创制的，黄敬临当厨时，不少人贬损川菜“只会麻辣，粗俗土气”，为了破谣立证，他冥思苦想多时并经由百番尝试，终于开先河地创出了“开水白菜”这道菜中极品，把极繁和极简归至化境，一扫川菜积郁百年的冤屈，后来黄敬临将此菜制法带回四川，广为流传。建国后，开水白菜成为国宴菜，成为招待贵宾的国宴菜。.