

## 上海特色本帮菜之 06：松鼠桂鱼

松鼠桂鱼是一道传统的上海本地菜。

它因外形酷似松鼠而得名，其实上是用桂鱼做的。

这道菜最重要的地方就是刀工，精湛的刀工是这道菜成败的关键，把鱼去骨切成两片油炸定型，微翘的鱼尾像松鼠一样，再浇上秘制酱汁，吃起来酸甜可口，肉质紧致，尝上一口就是享受！

