

上海特色本帮菜之 01：红烧肉

这是上海本地著名的本帮菜，一听名字就知道这道菜重油重糖。

红烧肉选用肥瘦适宜的五花肉为主要食材，制作过程用酱油和白糖搭配完成，不需要太多调料即可烧制而成，更多程度的保留了猪肉的原汁原味。红烧肉吃起来酥而不烂，咸香入味，一道红烧肉，可解初入上海的思“肉”执念。

