

上海特色本帮菜之 07：上海腌笃鲜

腌笃鲜是上海的一道特色本帮菜，它来源于宁波菜。

腌笃鲜的主要食材是猪肉，春笋和咸肉，制作方法则是用砂锅炖煮而成。

这道菜味道咸香，汤汁浓郁，肉酥笋嫩，口感非常的鲜浓好吃。来到上海一定不能错过腌笃鲜！

