

北京名菜 04：水晶肘子

水晶肘子是北京一种非常不错的名菜。水晶肘子是用大肘子洗净后，加入调味料腌制后，再放入锅里，加入清水和调味料，天然香料后卤煮至熟透，捞出来，切片后装盘放入冰箱里冷藏后 3 个小时，拿出来就可以食用了。水晶肘子外观颜色晶莹剔透，非常好看，口感：Q 弹软糯可口，肥而不腻，非常爽口好吃。

