

河南菜经典菜肴介绍 07：葱扒羊肉

葱扒羊肉是河南十大经典名菜之一。葱扒羊肉是选用羊肉洗净切薄片，放入碗里，加入湿淀粉和鸡蛋液拌匀，放入油锅里炸熟捞出装盘，在下入锅里加上汤汁和调味料、水淀粉煮至汤汁浓稠装盘。只是简单介绍做法，具体要专业厨师做得好吃。葱扒羊肉的口感：羊肉软烂入味，非常好吃。



葱扒羊肉