

广西经典菜肴介绍 06：烤巴马香猪

烤巴马香猪是广西的特色名菜。烤巴马香猪是选用巴马香猪作为原料，处理后洗净，加入汤，味精，五香粉，盐腌制入味后，用开水烫猪皮，吹干，上皮色水，放入焖烤炉里，烤两个小时至熟透，端出来切成小块装盘即可。烤巴马香猪香味扑鼻，口感：猪皮酥脆，肉质香嫩，香咸可口。

