

## 陕西菜经典菜肴介绍 01：葫芦鸡



葫芦鸡是陕西十大经典名菜，葫芦鸡页是西安传统名菜之一。从唐代就有这道名菜了。葫芦鸡的是以鸡为主料，外形像葫芦，所以起名叫葫芦鸡。葫芦鸡是选用整只母鸡处理好洗净后，放入锅中清水煮半个小时后取出，加入料酒，盐，酱油，姜，葱，八角，桂皮，肉汤放入锅中蒸熟透后，再整只鸡放入油锅里炸至金黄后捞出控油即可上桌。葫芦鸡的口感：外皮金黄，皮酥肉嫩，软烂香咸可口，非常好吃。