

陕西菜经典菜肴介绍 06：带把肘子



带把肘子是陕西十大经典名菜之一，也是陕西当地的一道传统名菜。带把肘子是选用猪肘子为原料，加入酱油，黄酒，甜面酱，八角，盐，姜等调味料腌制入味后，放入蒸笼里旺火蒸 3 个小时左右出锅装盘即可。带把肘子吃起来口感：软烂香甜，非常好吃。