

陕西菜经典菜肴介绍 03：温拌腰丝



温拌腰丝是陕西十大经典名菜之一，也是西安传统名菜。温拌腰丝是以猪腰为主料，切开两半，切去掉皮膜，用清水洗净，切成细丝，放入沸水里焯水熟后捞出装盘，加入食盐，酱油，料酒拌均匀，在放入小米辣和葱末，花椒，姜末，淋上热油。温拌腰丝的口感：脆嫩香软可口，麻辣鲜香好吃。