

## 陕西菜经典菜肴介绍 02：烩三鲜



烩三鲜是陕西风味的名汤菜。烩三鲜是以鸡胗，鸡肝，肉丝，鲜虾等食材制作而成的汤菜。烩三鲜是炖煮而成的。烩三鲜这道汤菜在当地的各种宴席上都会有这道菜，非常受到当地人的喜爱。烩三鲜最适合秋冬季节食用了，暖和又好吃。烩三鲜的口感：汤汁味浓，好吃又下饭。