

陕西菜经典菜肴介绍 05：紫阳蒸盆子



紫阳蒸盆子是陕西紫阳镇汉王镇的传统名菜。紫阳蒸盆子选用全鸡一只，猪肘，莲菜，萝卜，木耳，香菇，鸡蛋，鲜肉，鱿鱼，海参等多种食材，加入花椒，白胡椒，草果，八角、食盐调味料，文火炖煮而成的。紫阳蒸盆子是一道不错的名菜，无论是宴请客人，或是过节过年，食用这道菜都是非常合适的。紫阳蒸盆子的口感：汤香味浓，鸡肉香软好吃，是一道色香味俱全的名菜。