

## 山西经典菜肴介绍 05：定襄蒸肉



定襄蒸肉是山西定襄塞北的特色名菜，是把猪五花肉切条，加上花椒粉、胡椒粉等多种调料腌制后打成糊状，然后再装进容器里蒸熟而成。其做法和很多地方的香肠有点像，吃起来很香，而且不腻，是当地办酒席时餐桌上必不可少的一道菜。