

## 河北菜经典菜肴介绍 01：白玉鸡脯



白玉鸡脯是河北省的传统名菜，是用鸡脯肉加入清汤、蛋清、猪油等调味料拌匀，然后猪油里煎，再过沸水，最后淋上料汁和明油即可。刚出锅的白玉鸡脯造型美观、色白如玉、肉质细嫩，受到很多食客的青睐。