

河北菜经典菜肴介绍 04：白洋淀炖鱼杂



玉米饼子炖杂鱼味道鲜美，烹饪也很讲究。鱼必须活蹦乱跳的，而且调味必须是完整的。锅底的腌菜也必须切成细丝。玉米面需要新鲜研磨，炖鱼后，将锅加热，然后将饼子半截在鱼汤上面，半截深入鱼汤中。饼子熟了以后，吃起来既有新玉米面的粮香，又有鱼的香味。再加上锅侧面松脆的浮渣，真是令人垂涎。