

河北菜经典菜肴介绍 06：炒代蟹



炒代蟹是河北经典的传统名菜，是用鸡蛋和鱼肉替代螃蟹，经过上浆、油炸、勾芡而成。这道菜的特点就是吃蟹不见蟹，其色泽和口味基本可以达到以假乱真的地步。