

甘肃菜经典菜肴介绍 08：百花全鸡



百花全鸡是一道知名的菜肴，这道菜操作精细，图案新颖，香嫩可口，清淡不腻。

采用用肥母鸡，取下鸡脯，鸡里脊，加脂肉剁成细泥，加水、蛋清、精盐，搅成鸡茸。剩下部分加葱、姜、精盐上笼蒸烂取出，留头、爪、翅膀，将其余的肉切成五分大的片铺在鱼盘中。将菠菜、发菜、蒸熟的蛋黄分别制成细末。上笼蒸十分钟，勾流水芡即成。