

海南菜经典菜肴介绍 03：临高烤乳猪

临高烤乳猪是海南的传统名菜。临高烤乳猪是选用文昌乳猪作为原料，将乳猪处理后洗净，经过腌制入味，用炭火烤 4-5 个小时后，切块后装盘就可以食用了。刚烤好的临高烤乳猪的色泽焦黄色，非常诱人，猪皮酥脆，肉质鲜嫩入味，非常好吃。临高烤乳猪是一道非常好吃的名菜，受到非常多的人的喜爱。临高烤乳猪肥而不腻，酥脆可口，偶尔尝尝很不错哦。

