海南菜经典菜肴介绍 01：白切文昌鸡

白切文昌鸡是海南十大经典名菜，是一道非常好吃的名菜，受到非常多的人喜欢。白切文昌鸡是选用文昌鸡作为原料，将文昌鸡处理好洗净后，鸡身内外涂抹调味料，水里放入香菜，香茅，芫荽头煮沸后，放入整鸡浸 15-18 分钟熟后，捞出放凉斩成块装盘，将姜汁和姜末装入碗里，加入葱白，香菜根，红椒圈，食盐，生抽拌匀，用来做蘸料。白切文昌鸡的鸡肉香嫩，口感：香鲜软嫩。