

海南菜经典菜肴介绍 10：三亚藤桥排骨

三亚藤桥排骨是海南的传统十大名菜，也是三亚的传统名菜。三亚藤桥排骨是选用三亚当地的猪排，野生蜂蜜做原料，将排骨剁成小段焯水洗净，加入料酒，生抽葱姜腌制入味。腌好的排骨蒸熟端出，放入油锅里炸至金黄捞出控油，锅里留底油，加入肉汤，放入炸好的排骨和调味料焖煮收汁后装盘。三亚藤桥排骨被称为三亚的一绝，可见当地人非常喜欢吃。三亚藤桥排骨酱红色，口感：排骨软烂入味，香浓好吃。

