

海南菜经典菜肴介绍 06：琼州椰子盅

琼州椰子盅是海南特色名菜之一。琼州椰子盅是选用椰子剥去外衣，切开硬壳，取出椰肉，乳鸽处理后洗净和瘦肉焯水后捞出，放入椰子盅里，加入火腿和冬菇，味精，食盐，姜片，米酒，高汤，中火炖开，转小火炖 30 分钟左右，加入椰子汁即可。琼州椰子盅的口感：鸽肉鲜嫩可口，椰香味非常浓郁，汤香味浓。

