

海南菜经典菜肴介绍 11：东方白斩羔羊

东方白斩羔羊是海南特色名菜之一。东方白斩羔羊是将整只羊处理后洗净，吊干水分，放入大锅里，加入食盐，味精，葱姜，八角和清水，中火煮至微开，文火浸煮至熟后捞出，用到斩成小块装盘，配上料汁（蒜蓉，酱油，香油，香醋，辣椒圈）食用。东方白斩羔羊的口感：鲜香滑嫩，无膻无腻，非常好吃。

