

台湾经典名菜介绍 01：三杯鸡



三杯鸡是台湾的代表菜式。何谓三杯鸡即一杯酱油膏、一杯米酒、一杯黑麻油。精选上等的鸡腿和鸡翅中，鸡肉经过葱、姜、蒜和酱油膏 24 小时腌制，把腌制好的鸡肉放到油锅中炸到金黄，再用麻油把蒜瓣炒至金黄，把蒜瓣和鸡肉放入锅中同炒，再加入三杯酱料。此道菜中还加入了一种台湾特有的香料——九层塔。三杯鸡味道浓郁，更适合北方人的口味。香嫩的鸡肉，味重的调料，清香的九层塔，无不让人垂涎欲滴。