台湾经典名菜介绍 11：台湾卤肉饭

卤肉饭，是台湾地区常见的，也是经典的美食。卤肉饭的特色在于肉酱和肉汁，它们是制作的关键部分。卤肉饭在台南、台中、台北的制作方法和特点均有差异。如同许多的台湾小吃一样，在全台各地都有店家贩卖卤肉饭。而卤肉饭在台湾南北地区有不同的意义。在台湾北部，卤肉饭为一种淋上含有煮熟碎猪肉(猪绞肉)及酱油卤汁的白饭的料理，有时酱汁里亦会有香菇丁等的成份在内，与焢肉饭不同，而此种作法在台湾南部称作“肉燥饭”；而所谓的“卤肉饭”在台湾南部是指有着卤猪三层肉的焢肉饭。