

浙江名菜 01：西湖醋鱼

西湖醋鱼是浙江十大名菜之一，西湖醋鱼也是浙江杭州的传统风味名菜。西湖醋鱼是选用草鱼做原料，将草鱼先用清水养几天，再将草鱼从鱼背上切开，切成两半，放入沸水里鱼皮朝上闷 5 熟后捞出装盘，撒上姜末和蒜末。碗里加入白糖，料酒，香醋，酱油，姜末，白糖，胡椒粉，湿淀粉拌均匀备用。将调好的料汁倒入煮鱼的汤里，大火烧开，加入淀粉烧至浓稠后浇到草鱼上即可。

西湖醋鱼的口感：草鱼肉质鲜嫩微甜，酸甜爽口，开胃下饭好吃。

