

浙江名菜 04：东坡肉

东坡肉是浙江的传统名菜之一，东坡肉不止是浙菜里有，也在川菜，苏菜，楚菜里都有的。东坡肉是选用五花肉焯水后洗净切成方块，砂锅底部刷油，铺上香葱和姜片，将肉块皮朝下放入砂锅里，加入黄酒，生抽，冰糖煮开，转小火炖煮 1 个小时左右，时间到，将肉块翻过面来，再炖煮 15 分钟即可。东坡肉里可以加鸡蛋一起炖煮，还可以加些青菜来做配菜。东坡肉外观红润好看，吃起来的口感：软烂香咸微甜，肥而不腻，非常好吃。

