

## 浙江名菜 05：清汤越鸡

清汤越鸡是浙江绍兴的传统名菜。清汤越鸡是选用绍兴的特产越鸡作为主料，放入砂锅里，加入清水，生姜大火煮开后，转小火炖煮 1 个小时，加入火腿，笋片，香菇和食盐，黄酒炖煮半个小时入味即可。清汤越鸡的口感：汤香味浓，鸡肉鲜嫩紧实，香嫩好吃。

