

浙江名菜 07：叫花童鸡

叫化童鸡是浙江杭州的传统名菜之一。叫化童鸡是选用嫩母鸡处理干净，在用清水洗净后，加入绍酒，酱油，葱末和姜汁腌 20 分钟，再将鸡胗，猪肉，火腿等食材炒熟后塞入鸡肚里，用荷叶包好，用绳子绑紧，再糊上泥巴，放入烤箱或是火堆里烤熟后，拿出来去泥巴，荷叶，就可以食用。叫化童鸡的口感：鸡肉香嫩入味，非常好吃。

