

东北菜经典菜肴介绍 01：烩酸辣干丝



烩酸辣干丝是东北的传统名菜，具有地方特点和风味。它的主要食材是白豆腐干、水发木耳和笋片，食材的处理特点是，把食材都切成丝，豆腐丝、木耳丝和细笋丝。这道菜以鲜汤做底，加入食材与调料，等鲜汤滚沸，再撇掉浮沫，加入菱粉水和醋，不断勾芡，最后起锅装碗，再浇上一点麻油，即可食用了。这道菜做好之后看起来是黑白分明的，视觉上有冲击感，吃起来酸酸辣辣，味觉上也有感知力。