

鲁菜经典菜肴介绍 06：葱烧海参

葱烧海参是鲁菜中扛把子级别的硬菜，常被作为宴席的“头菜”（第一道热菜）。葱烧海参以水发海参和大葱为主料，海参清鲜，柔软香滑，葱段香浓，食后无余汁。正宗的葱烧海参，过程繁琐细碎，要经过焯、冲、煨、芡、淋等多个步骤。

