

陕西菜经典菜肴介绍 09：生煨鱿鱼丝



生煨鱿鱼丝是陕西代表名菜，也是西安的十大名菜之一。生煨鱿鱼丝是将鱿鱼切成丝洗净放入汤盆里，加入碱水浸泡 2 个小时后捞出，放入砂锅里，加入适量的清水煮开，加入调味料和猪肉，火腿，小火煨熟。生煨鱿鱼丝的口感：鲜咸软糯，鱿鱼丝软糯有嚼劲非常好吃。