

海南菜经典菜肴介绍 02：白斩加积鸭

白斩加积鸭是海南特色名菜之一，白斩加积鸭是将加积鸭去毛处理洗净后，放入沸水里浸熟（保持沸水不滚），然后斩成小块后装盘，蘸料汁吃。白斩加积鸭的做法跟白切鸡肉有点像。白斩加积鸭吃过的人不多，是一道非常不错的一道特色菜。白斩加积鸭的口感：香鲜软嫩，有嚼劲。

