

上海下馆子就点这 8 道菜

■ 小 禧

上海，这座繁华的国际大都市，经济昌盛，人才辈出，历史悠久，景色迷人，吸引着无数游客前来探访。上海，又名魔都，城市高楼林立，黄浦江穿城而过，外滩的夜景令人陶醉，即便是本地人，有时也会被这座城市的繁华所迷倒。浦江两岸，船来船往，灯火辉煌，尽显都市风采。上海更是一个美食天堂，小笼包、生煎包、阳春面、蟹壳黄等美食让人流连忘返。除此之外，上海还有许多名菜，享誉国内外。下面，就为大家介绍 8 道最具代表性的上海菜：



一、红烧肉



红烧肉是上海菜中的经典之作，色泽红亮，口感酥软，甜而不腻。选用五花肉为主料，经过红烧的烹饪方式，使肉质更加鲜嫩多汁。再配以糖色的独特甜味，让人回味无穷。

二、清蒸蟹



清蒸蟹是上海人的最爱，选用新鲜的河、海蟹，以清蒸的方式烹饪，保留了蟹肉的鲜美口感。搭配姜茶和醋，既能去腥又能增加口感，让人欲罢不能。

三、白切鸡

白切鸡是上海传统的名菜之一，选用肥嫩的鸡肉，

经过煮制后皮滑肉嫩，搭配特制的酱油和姜蓉，味道鲜美，营养丰富。

四、四喜烤麸



四喜烤麸是上海素菜中的代表，以烤麸为主料，配以香菇、木耳、黄花菜和花生米，口感丰富，味道独特。经过烤制的烤麸外皮酥脆，内里柔软，搭配各种配菜，美味可口。

五、油爆虾



油爆虾是上海菜中的经典海鲜菜品，选用新鲜的河虾，经过油炸后外酥里嫩，再淋上特制的酱汁，味道鲜美无比。

六、糖醋排骨



糖醋排骨是上海人喜爱的一道酸甜可口的菜品，选用猪排骨为主料，经过炸制后浇上糖醋汁，口感酥脆，味道酸甜可口。

七、清炒鳝糊



清炒鳝糊是上海菜中的特色菜品之一，选用新鲜的鳝鱼，经过处理后切成丝状，再搭配葱姜蒜等调料炒制而成。口感滑嫩，味道鲜美，是上海人餐桌上的佳肴。

八、糟熏鲫鱼

糟熏鲫鱼是上海的传统名菜，选用新鲜的鲫鱼，经过腌制后熏制而成。鱼肉鲜嫩，带有一种独特的糟香味，让人回味无穷。

