

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。

