

镇江· 滋味

菠萝咕嚕肉,酸中带甜,甜中含酸,是源于南方风靡各地的一道生津“下饭菜”。

图里的这道菜,形似菠萝咕嚕肉,但内容物的主料之一,换成了鸡球。看似这种创新“只是换了个花样”,其实内里含有很深的营养理论:相比猪肉,鸡肉更加温中补脾,益气养血,补肾益精。

当这些配上甜酸酱汁的鸡球装入精心雕琢的菠萝船里,这道菠萝咕嚕肉的“姊妹篇”怎会不令人垂涎?

即日起至2014年12月31日,镇江国际饭店生日宴1288元/桌起订。

(文/图 崔骏)



0511-85021888 转 8888

慢周刊

