

<u>二동</u>始 美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2007/11/23 12:13

三套碗是最具代表性的满族传统名宴,举世闻名的"满汉全席"就是在三套碗的基础上发展演变而来的。三套碗席采用本地产上乘原料,如:鹿肉、飞龙、田鸡油等,用烧、烤、焖、炖、熘、炒等十五种手法精心制作而成。整个席面由八款凉碟、三款大件、十二款熘炒、汤烩菜,共计二十几道菜点组成。因席中主要菜点是用"杯碗"、"中碗"、"座碗"三套碗盛装而名为"三套碗"席。白肉血肠、黄金肉片、关东蒸鱼、小窝头等满族名菜点均包括在此席中。