

古法酸菜无骨鱼

产品名称	古法酸菜无骨鱼
公司名称	广州鱼门街餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市越秀区广园西路33号首层A3铺
联系电话	13342820522

产品详情

古法酸菜无骨鱼

精选酸菜熬制汤底，香味韵于浓汤，汤色黄亮，微辣不腻，酸菜鲜中溢芳，口感酸爽，回味无穷！

酸菜在我们的饮食中可以是开胃小菜、下饭菜，也可以作为调味料来制作菜肴，可分为东北酸菜、四川酸菜、贵州酸菜、云南富源酸菜、德国酸菜等，不同地区的酸菜口味风格也不尽相同。老百姓常说的“酸菜”一般指的是所有青菜或白菜所做的所有种类酸菜的总称。

酸菜鱼以草鱼为主料，配以泡菜等食材煮制而成，口味酸辣可口；鱼含丰富优质蛋白，能提供人丰富的蛋白质、矿物质等营养；酸菜中的乳酸可以促进人体对铁元素的吸收，还可以增加人的食欲。关于酸菜鱼的历史来源众说纷纭，至今也无法考证，后经传承，制作方法现在也各有不同，但口味基本一致。