

## 标题: 冬瓜燕的做法

子标题: 川菜

作者: 超级奶爸

日期: 07月07日

网址: <http://www.chisha.net.cn/modules/article/view.article.php/c2/10368>

摘要: 炒锅内下清水烧沸, 放入冬瓜丝氽至色白发亮, 捞入冷开水中漂冷, 再捞出整理好, 放入汤碗内, 加川盐、火腿、清汤、味精, 置笼中馏蒸至冬瓜丝入味, 熟透即成。

【菜名】 冬瓜燕

【菜系】 川菜菜谱

【主料】 蔬菜

【做法】 蒸

【味型】 咸鲜

【成菜】 热菜

【来源】 中国名菜

### 主料辅料

净冬瓜300克, 味精1克, 熟瘦火腿30克, 干细淀粉500克, 川盐2克, 清汤1000克

### 烹制方法

- 1、将冬瓜片薄片, 切成长10厘米的银针细丝, 扑干细淀粉。火腿切成细丝。
- 2、炒锅内下清水烧沸, 放入冬瓜丝氽至色白发亮, 捞入冷开水中漂冷, 再捞出整理好, 放入汤碗内, 加川盐、火腿、清汤、味精, 置笼中馏蒸至冬瓜丝入味, 熟透即成。

### 工艺关键

- 1、注重刀工, 冬瓜丝必须长短粗细整齐化一。
- 2、淀粉不可拍过厚。
- 3、必须用高级清汤, 上桌时可撒少许白胡椒粉。

### 风味特点

"冬瓜燕"是川宴清汤菜式传统名品, 蔬菜精制, 又名"雪燕冬瓜"。因其成菜色白而晶莹, 根条形似燕窝而得名。此菜系用冬瓜切成细丝, 扑干淀粉, 入水氽熟, 注以特制清汤, 配火腿筋而成。菜色素雅明快, 汤汁清澈见底, 瓜燕柔嫩软滑, 不似燕菜, 胜似燕菜。