



特色农家菜肴

100味

○ 汤全明 主编 / 凤凰出版传媒集团 / 江苏科学技术出版社



特色农家菜肴

100 味 

汤全明 主编

凤凰出版传媒集团
江苏科学技术出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

特色农家菜肴 100 味 / 汤全明主编. —南京: 江苏科学技术出版社, 2008.10

ISBN 978-7-5345-6226-6

I . 特… II . 汤… III . 菜谱 IV . TS972.12

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 150911 号

特色农家菜肴 100 味

主 编	汤全明
责任编辑	龚 彬
责任校对	郝慧华
责任监制	张瑞云

出版发行	江苏科学技术出版社 (南京市湖南路 47 号, 邮编: 210009)
网 址	http://www.pspress.cn
集团地址	凤凰出版传媒集团 (南京市中央路 165 号, 邮编: 210009)
集团网址	凤凰出版传媒网 http://www.ppm.cn
经 销	江苏省新华发行集团有限公司
照 排	南京新华丰制版有限公司
印 刷	苏州印刷总厂有限公司

开 本	787mm × 1092mm 1/16
印 张	4
版 次	2008 年 10 月第 1 版
印 次	2008 年 10 月第 1 次印刷

标准书号	ISBN 978-7-5345-6226-6
定 价	26.00 元

图书如有印装质量问题, 可随时向我社出版科调换。

《特色农家菜肴 100 味》

编委会主任：潘云芳

编委会成员：汤全明 朱红新 刘国慧
冷 洁 周文广 陈卫君

主 编：汤全明

副 主 编：朱红新 冷 洁 陈卫君

特约编辑：朱 洁 朱旭琴 王 金 邓 超 吕志刚 张 科
张成新 周 洁 陶锁明 施 晋 潘晓洪

菜谱整理：任 俊 卢艳丽 张文祥 黄 勇

摄 影：缪国林

序

当今时代，人们越来越向往自然，珍爱自然，享受自然。然而，或许在一些地方，旧时那种“种竹荒坡春笋脆，采荷野塘莲藕白”的乐趣已经化作如烟往事，但是在溧阳的青山绿水之间，到处可见连片或者星散的竹林、野塘，在这里，只要不错过时节，拔笋、采藕几乎就是信手拈来的事！

如今，溧阳的天更蓝，水更清，人更友善，已经成了江苏省旅游胜地。当然，溧阳人为了做强做大旅游业这块蛋糕，还在不懈地努力。其中，挖掘、创新和推动农家菜和地方美食发展的过程，包括连续举办六届美食烹饪赛事、四届天目湖美食节和全省首届农家特色菜肴比赛以及首届溧阳经典名菜评选活动，已经着实让人体会到溧阳人的执着与有恒。正因为如此，我有足够的理由相信：未来的溧阳将会是越来越多的游客喜爱的地方。

感谢溧阳市旅游局，在社会各界的支持下，于举办第四届天目湖美食节之后，精心结集出版了这本菜谱，让我们能足不出户，尽阅溧阳经典美食。同时，也衷心希望所有的读者能选择阳光和煦的日子，带着愉悦的心情，与家人和亲朋结伴走进溧阳。在一番畅游之后，尽点心仪的美食，大快朵颐一场，岂不是人生的快事？！

是为序。

江苏省旅游局局长 周乃翔

目 录



天目湖沙锅鱼头	1	老汁鸡	16
溧阳白芹	1	农家大团圆	16
南山雁来蕈	2	东河肉笋	17
长荡湖大闸蟹	2	荷花小炒皇	17
周城羊肉火锅	3	酱椒蒸鱼嘴	18
南山手剥笋	3	田园一品葵	18
溧阳香瓜藤	4	农家双色圆	19
溧阳扎肝	4	沙锅野生太湖鳖	19
北山地衣	5	丰收	20
竹箴风鹅	5	香沙芋炖鲶鱼——炉饼	20
戴埠狗肉	6	乡村风鱼	21
溧阳乌米饭	6	农家荷香三蒸	21
溧阳草鸡	7	鱼羊鲜	22
上黄羊糕	7	天下第一鲜	22
别桥籽虾	8	翅汤刀鱼面	23
溧阳蟹黄汤包	8	冰镇第一鲜	23
大石山砸宝鸡	9	锡纸包江鲈	24
后六夹骨头羊肉	9	荷香黑米肉	24
溧阳笋豆	10	花香神仙蛋	25
溧阳臭干	10	咸蛋黄燕窝豆腐	25
翡翠西施球	11	鱼米之乡	26
农家竹鸡酿煎饼	11	老妈烧河虾	26
清水龙虾	12	天目生态全鱼	27
蒲菜狮子头	12	翠谷红汤鱼头	27
竹筒焖肉	13	福娃献地宝	28
南瓜乌饭	13	金丝翡翠野黄鳝	28
全家福	14	金牌喜蛋	29
龙虾含香煲	14	盐焗家乡鸡	29
群虾戏水	15	南山节节糕	30
农家黄花菜	15	满载而归	30



五谷杂粮	31	乡里飘香	46
农家竹筒肉	31	农家锅贴茄把鸡	46
天目早园笋	32	天目臭小鸭	47
碎金虾仁	32	四季南瓜乌米盅	47
脆皮农家四宝	33	童年趣事	48
曲香螺蛳肉	33	糯香金粟豆干节	48
天目粽香仔排	34	竹香	49
新式香椿烙白玉	34	白斩漂黄鸡	49
板栗乌米糕	35	早蒸田野八鲜	50
锅贴湖鲜	35	天目桃晶	50
瓢儿豆腐	36	南山春露	51
荷包蛋烧老菜	36	平桥一品老豆腐	51
鑫燕湖鲜	37	农家茶饭香	52
老鸭煨螺蛳	37	酱油豆蒸昂刺鱼	52
思园农家发肉	38	养生功夫汤	53
乡村鱼腩豆腐	38	红扒鱼头	53
田园竹乡鸡	39	红烧肉	54
竹燕窝	39	农家焗鱼嘴	54
臭桂鱼	40	荠菜蛋饺煲	55
金牌脆皮扣肉	40	新派还丝汤	55
山腊笋干	41	圆焖狮子头	56
虹枫锅巴鱼	41	农家一锅出	56
浓汁扣手剥笋	42	腌菜焖肉	57
藕塘四宝	42	家乡炒酱	57
鱼鳔捞饭	43	藏金乌米丸	58
山椒汁鲜鱼鳔	43	稻草葫芦鸭	58
三元及第	44	天目乡情	59
虫草花炖素燕窝	44	福地脚圈	59
竹海风景	45		
天目八鲜	45		



天目湖沙锅鱼头

地方品牌菜

而不腻的名肴。吴风楚韵，湖光山色，江南精华，典藏汤中。“中国名菜”的浓香，引中外宾朋纷至沓来。到江南不到天目湖，憾也！到天目湖不尝沙锅鱼头，大憾也！

获奖情况：

2002年11月，在第三届中国美食节中被中国饭店业协会评为“中国名菜”。

2005年，在常州市美食节名菜名店评比中获“常州名菜”。

原料：天目湖鳊鱼头1只（约2000克）、香菜10克、精盐15克、料酒25克、白糖3克、生姜20克、小葱5克、熟猪油20克、胡椒粉2克、味精15克。

制法：

1. 将鱼头洗净，入锅中两面煎黄，放入特制的沙锅中，加入生姜，注入沸水，在炉火上烧开。

2. 加入猪油，大火煨白，小火煨至汤汁浓，加入调味料，再撒上香菜即可。

特点：

口味咸鲜、肉质细嫩、汤汁乳白、鲜嫩不腻、稠浓香醇。

一方水土育一方人，一湖碧水焙一锅汤。料取湖畔鳊鱼，水取湖心清泉，文火炖出鲜而不腥、肥

溧阳白芹

原料：溧阳白芹400克、盐10克、味精10克、色拉油500克。

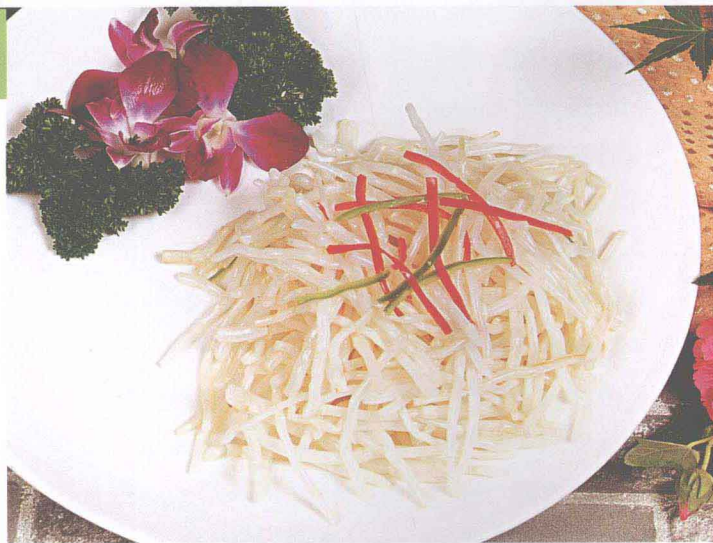
制法：

1. 将白芹去根，摘掉腐叶和梢头老叶，洗净，切成4厘米长的段。

2. 锅上火，放入色拉油，下白芹、盐、味精，翻炒至熟即可出锅装盘。

特点：

口味咸鲜、脆嫩爽口。



地方品牌菜

800年的历史土壤，培植出时蔬的珍品。根茎是白玉，芹叶是翡翠，肥沃的田野养育了鲜活的艺术品！凉拌热炒，脆嫩爽口，清香汁甜，一嚼难忘！



南山雁来蕈

地方品牌菜

雁来过南山，声声催君还。雨后松林间，采得鲜蕈返。

原料：雁来蕈100克、仔姜50克、酱油100克、白糖30克、色拉油500克。

制法：

1. 将雁来蕈浸泡拣洗。
2. 锅上火，放酱油、雁来蕈、仔姜、白糖烧沸，撇去浮沫，转小火烧半小时，起锅，冷却后食用为佳。

特点：

咸鲜微甜、香味醇浓，味道鲜美。

长荡湖大闸蟹

原料：长荡湖大闸蟹2500克、白糖150克、葱花50克、姜末50克、香醋100克、酱油100克、香油20克。

制法：

1. 将蟹逐只洗净，放入水中养半天，使之排净腹中污物，然后用细绳将蟹钳、蟹脚扎牢。

2. 用葱花、姜末、醋、白糖、酱油、香油调和做蘸料。

3. 将蟹上蒸笼蒸熟后取出，解去细绳，整齐地放入盘内，连同小碟蘸料上桌，由食用者自己边掰边食用。

特点：

原形原味、色泽橙黄、蟹肉鲜美、营养丰富。



地方品牌菜

西风起，蟹脚痒，要吃螃蟹到上黄。长荡湖里大闸蟹，肉鲜黄肥美名扬！



周城羊肉火锅

地方品牌菜

特点：

肉质鲜嫩、稍辣而汤汁醇厚、风味独特。

水清草丰的周城，养出了肉质鲜嫩的山羊。一锅浓浓的红汤，积淀着吴风的醇厚，楚韵的热烈。甜中带鲜，辣里藏香，不外露，不张狂，风味独特。

原料：山羊肉2500克、葱30克、姜50克、蒜30克、豆瓣酱200克、八角10克、桂皮10克、草果10克、香叶5克、花椒10克、干辣椒15克、辣椒油150克、精盐40克、味精20克、香菜少许。

制法：

1. 将羊肉洗净，剁成块状，在锅中注水，倒入羊肉块，加料酒焯水，倒出洗净。

2. 炒锅烧热后留底油，放入葱段、姜片煸香后，放入豆瓣酱反复煸制，然后用纱布将其包扎好备用。

3. 倒入洗净的羊肉块反复翻炒，注入清水，然后再放入葱段、姜、蒜、八角、桂皮、草果、香叶、干辣椒、花椒、精盐、味精、辣椒油以及包扎好的豆瓣酱。

4. 大火烧开，去除浮沫，改小火，直至烧制软烂，然后盛装在沙锅或明炉中，点缀香菜即可上桌。

南山手剥笋

原料：南山笋10根、特制绍菜根、秘制烧菜汁适量。

制法：

1. 将南山笋加工成大小均匀的段，焯水待用。

2. 将绍菜根加秘制烧菜汁调汁后，将笋浸入汁中，入笼中蒸约2小时。

3. 取出笋装盘，放上绍菜根，适当点缀后即可。

特点：

绍菜味浓、笋香质朴。



地方品牌菜

轻轻剥去壳衣，便露出冰清玉洁的笋身，似二八佳人的葱管纤指，似贵妃出浴的娇躯柔肢。嫩，源于天然去雕饰；鲜，出自南山竹园地。



溧阳香瓜藤

地方品牌菜

种瓜得藤，溧阳人真有口福。碧绿的藤蔓，牵出了香瓜婆婆的故事，牵出了香嫩爽口的美味。

原料：南瓜藤、红椒、蒜蓉、盐、味精、色拉油。

制法：

1. 将南瓜藤摘去叶，撕去老筋并摘成段，清洗干净。红椒清洗干净后加工成粗丝待用。

2. 锅上旺火，放入色拉油，先放入蒜蓉煸香，再放入南瓜藤段和红椒，旺火速炒，放入盐、味精调味即可装盘。

特点：

色泽碧绿、嫩香爽口、百吃不厌。

溧阳扎肝

原料：猪小肠250克、猪五花肉100克、猪肝500克、笋干100克、油豆腐250克、盐15克、酱油50克、白糖30克、味精10克、料酒50克及姜、葱、八角、桂皮等适量。

制法：

1. 将猪小肠内外洗净，焯水，去除腥膻味。猪五花肉洗净，切成0.8厘米厚、8厘米长的片。猪肝切成与肉大小相似的片。笋干泡发洗净，切成略小于猪肝的片。油豆腐取每根8~9厘米长。

2. 取五花肉1片、猪肝1片、笋干2片、油豆腐2根，将五花肉、猪肝、笋干抓在一起，外围用2根油豆腐夹住，左手捏住小肠的一头，从左到右将其绕3~4圈扎紧，剪断小肠，收好头，即成扎肝生坯。

3. 净锅上火，放入冷水、扎肝烧沸，撇去浮沫，放入姜片、葱结、八角、桂皮，调入精盐、白糖、酱油、料酒，转小火烧约1.5小时，捞出葱结、姜片，放入味精即可出锅装盘。



地方品牌菜

特点：

口味咸鲜、荤中有素、柔中有脆、口感酥爽。

精心的一扎，扎出了一道家乡的美味。荤素搭配的浓香，从记忆的深处飘来，引出了馋涎，勾起了一段关于过年的回味！

获奖情况：

获全国民族烹饪大赛特金奖。

获黄海美食文化节“锦绣天堂杯”烹饪大赛金奖。

北山地衣

原料：地衣、鸡毛菜、干辣椒、盐、味精、色拉油。

制法：

1. 将地衣放入盘内漂洗，去除地衣中的泥沙及草根，充分涨发待用。鸡毛菜清洗干净，沥水待用。

2. 锅上火，放入适量的色拉油，烧热，放入干辣椒、鸡毛菜炒制，再放入地衣，放入调味品调味即可。

特点：

色彩鲜艳、口味咸鲜、素雅爽口。



地方品牌菜

北山一场润物无声的细雨，催生了河边嫩嫩的地衣。青青的鸡毛菜，黑黑的地衣，来自江南小雨的馈赠，炒成一盘地道的家乡菜。



地方品牌菜

火烧开，转小火焖熟烂即可取出，斩成块状，拼成鹅形即成。

特点：

肥而不腻、酥嫩可口、低脂肪、低胆固醇。

风干了老鹅，却风干不了回忆。咸中带鲜，酥中带嫩，一块入口，耐人咀嚼。

获奖情况：

2001年获中国国际农产品博览会名牌产品奖。

多次获得常州市名牌(优)农产品及消费者推荐产品。

竹箬风鹅

原料：溧阳本地鹅1只、盐100克、白糖20克、花椒3克、五香粉2克及葱、姜适量。

制法：

1. 将鹅宰杀、放血，采用口腔刺杀法，尽量放尽血液。

2. 去内脏，在颈基部、嗦嚆正中轻轻划开皮肤(不能伤及肉)，取出嗦嚆、气管和食管，在肛门处旋割开口，剥离直肠，取出包括肺的全部内脏。

3. 再用手轻轻将皮、肉分开，以暴露出胸脯肉、腿肉和翅膀肉为度，而颈端、翅端、尾端和腿端的皮肉应相连，不能撕脱。

4. 把辅料粉碎混匀，涂抹在鹅体腔、口腔、创口和暴露的肌肉表面。然后平放在案板上或倒挂腌制3~4天，不能堆叠，以便保护羽毛。

5. 用麻绳穿鼻，挂于阴凉干燥处，经半个月左右的风干即为成品。

6. 取风干的鹅，干拔去毛，放于清水中浸泡1天。取出后放入汤锅中，放入葱、姜，大

原料:戴埠狗肉1千克、白萝卜500克、附片15克、菟丝子10克、食盐10克、味精5克及生姜、葱、料酒各适量。

制法:

1. 取狗肉洗净, 整块放入开水锅内氽透, 捞出放入凉水中洗净血沫, 切成3.3厘米长的方块。萝卜切成滚料块, 放入水锅中焯水后取出。姜、葱切好备用。

2. 将狗肉放入锅内, 同姜片煸炒, 加入料酒, 然后将狗肉、姜片一起倒入沙锅内。用纱布将菟丝子、附片包扎好, 放入沙锅内, 放入葱, 并加入清汤适量, 用大火烧沸, 改小火煨炖, 待肉将要熟烂时, 放入萝卜块煨至熟烂, 调入盐和味精即可。

戴埠狗肉



地方品牌菜

特点:

肉质软烂、汤汁清纯、异香味浓。

柴门闻犬吠, 风雪夜归人。抖落一身的寒气。尝尝戴埠山区的特色。肉, 软烂异香; 汤, 清纯滋补。益气养血, 健脾暖胃。



地方品牌菜

溧阳乌米饭

原料:乌米饭300克、熟莲子10只、白糖50克。

制法:

1. 用乌桕树叶汁浸泡糯米24小时。
2. 将浸泡好的糯米蒸20分钟, 用乌米饭做成饭团, 莲子镶于饭团上, 摆在盘上, 跟上白糖即可上桌。

特点:

乌饭香糯、回味无穷。

目莲救母的故事, 酿出了乌饭米的佳话。山野里的乌桕树叶, 染出了感恩孝顺的亮色。清香久远, 香糯可口。



溧阳草鸡

地方品牌菜

特点：

色白肉嫩、鲜香可口、肥而不腻。

获奖情况：

获江苏首届农家菜比赛铜奖。

菜园田埂上喂养的草鸡，饮露食虫，带着泥土的芬芳。盘中的佳味，色白肉嫩，清香扑鼻。

原料：溧阳黄草鸡1只(重约1千克)、盐50克、味精5克、酱油20克、料酒50克、香油30克、红油15克及葱、姜、鲜汤各适量。

制法：

1. 将鸡宰杀去毛，采用开腹法去除内脏，洗净。

2. 将鸡放入一只大锅中，倒入清水淹没鸡身，放入适量葱、姜和料酒，大火烧开，撇去浮沫，再移至小火上焖10~20分钟，加入适量食盐，鸡刚熟时，将锅端下，盖上锅盖放置一旁。待锅中的汤凉透后，将鸡捞出，控去汤汁，在鸡身涂上香油。

3. 将鸡剁成块状，并拼成鸡形。

4. 取小碟，放入鲜汤、盐、味精、酱油、红油、姜米、葱花，与鸡一同上桌。

上黄羊糕

原料：带皮山羊肋条肉2.5千克、冰糖150克、黄酒100克、精盐17克、味精5克、酱油150克、葱姜100克、八角50克、桂皮50克。

制法：

1. 将羊肉洗净后，放锅中，加清水，上火烧煮，沸滚后即离火，再放入清水中漂洗干净。

2. 将羊肉放回锅内，加入葱结、拍碎的生姜、桂皮、八角、黄酒、冰糖、酱油、精盐和味精，再放入热汤淹没羊肉。

3. 在开锅状态下将羊肉煮熟，去除羊肉的腥膻气味，再调整一下口味，然后再上蒸锅蒸，蒸至羊肉酥熟时离火，捞出羊肉，去尽骨头。

4. 采用传统的方法进行包扎，进行自然冷却，食用前取出，将羊糕切成片状，装入盆内即可食用。



地方品牌菜

特点：

肉质鲜嫩爽口、肥而不腻、香而不膻。

酥熟喷香的羊肉，包扎成了糕，肉嫩味鲜，香而不膻。



别桥籽虾

地方品牌菜

特点：

虾肉鲜甜爽口、色泽艳红、佐以调味汁蘸食、滋味和谐。

红彤彤、油亮亮的籽虾，散发诱人的香味，去壳蘸调味汁，那肉嫩籽鲜的口感，让人难忘！

原料：长荡湖白壳虾 500 克、白酒 50 克、香油 5 克、醋 10 克、糖 20 克、精盐 5 克、鸡精 5 克、辣椒酱 10 克及葱、姜适量。

制法：

1. 将白壳虾清洗干净备用。
2. 锅内放底油，烧至六成热时放入葱段、姜片煸香。倒入白酒、水以及少量的精盐。水开后放入白壳虾灼熟，捞出后用冰水冰镇一下。
3. 将葱末、姜末、香油、醋、白糖、精盐、鸡精、辣椒酱和开水调成调味汁装碟，上桌，蘸调味汁食用。

溧阳蟹黄汤包

原料：面粉 500 克，酵面 100 克，猪肉 300 克，蟹黄、蟹肉 50 克，葱 10 克，姜 15 克，猪肉皮冻 100 克，碱粉 1 克，酱油 25 克，精盐 3 克，料酒 5 克，白糖 10 克，麻油 15 克，熟猪油 50 克。

制法：

1. 将葱、姜洗净，各取一半切末，剩余的用刀拍松，放入盛有清水的碗里浸泡，制成葱姜水。
2. 将蟹刷洗干净，入笼蒸熟，稍凉后撬开蟹盖，取出蟹黄，用竹签取出蟹肉。锅内放猪油 10 克烧热，加入葱末、姜末煸香，再加蟹黄、蟹肉煸炒，然后把剩余的猪油 40 克放入锅内继续拌炒，待蟹黄、蟹肉均呈橙黄色时，将其倒在盘内晾凉。
3. 将猪肉搅成馅，放在盆内加酱油、精盐、料酒、白糖、葱姜水，将肉皮冻搅碎，倒入肉馅中，再加蟹黄、蟹肉、麻油搅拌成馅。
4. 将 250 克面粉加温水 125 克与酵面一起和好，放在盆内发酵，再取 250 克面粉放在另一盆内，加沸水 50 克，搅拌稍凉后，加冷水 50 克揉



地方品牌菜

成面团，然后与酵面团加碱和好。

5. 案板上撒上少许干面粉，将面团搓成长条，做成 40 个面剂，擀成圆形面皮，包入肉馅，顶口捏成菊花顶形状，放入笼内，用旺火蒸 8 分钟即可。

特点：

馅鲜汁多、稠而不油、皮薄不破、回味独特。

薄薄的面皮，包藏着湖中的珍鲜。轻轻夹，轻轻咬，轻轻吮，浓稠的汤汁里，尝到蟹鲜肉香，一不小心，蟹黄窜上了鼻尖。

原料：农家草鸡、八角、桂皮、香叶、盐、味精、酱油、葱、姜、料酒、白糖、荷叶、黄泥。

制法：

1. 将农家草鸡宰杀后洗净，放入用八角、桂皮、香叶、盐、味精、酱油、葱、姜、料酒、白糖等混合调料中，浸泡10分钟左右，使其入味，然后将鸡取出。

2. 将取出的鸡外面裹上一层荷叶，荷叶外层包裹上黄泥即成生坯。

3. 将制作好的生坯放入炭炉中烤制2小时，要求火力适中。

特点：

清香爽口、肉质细嫩、农家特色。

大石山砸宝鸡



地方品牌菜

泥土和荷叶紧紧包裹着的是大石山果林里敞养的土鸡。轻轻用锤砸开，便砸开了一道餐桌上的美味——清香四溢，馋涎欲滴！



地方品牌菜

后六夹骨头羊肉

原料：公羊肉、盐、糖、酱油、味精、白酒、桂皮、自制豆酱。

制法：

1. 将公羊宰杀后，去皮、油，洗净，再将其放在自来水上冲洗至血污干净。

2. 将羊肉放入锅中，加各种调辅料，用大火煮熟，直接取出晾凉、晾干，将其斩成块装入盘中，配上自制的豆酱即可。

特点：

原汁原味、肉质细嫩、香而不膻。

肉裹着骨，骨连着肉，后六乡间的民菜，如今登上了大雅之堂。搽一块入口，没有羊肉的腥膻，只有阵阵肉香，夹杂着农家的豆酱香，回味悠长。

原料：净毛笋150克、老黄豆50克、精盐30克、味精20克、老抽30克、白糖20克、色拉油500克。

制法：

1. 将毛笋洗净，入锅焯水，捞出漂洗切丁。黄豆用清水泡1小时。

2. 锅上火，放水、黄豆、毛笋烧沸，加入调料，改小火煮至七成烂，小火收汁，出锅冷却，晒干食用。

特点：

咸鲜微甜、香酥适口、口味浓厚。

溧阳笋豆



地方品牌菜

白白嫩嫩的笋，青青绿绿的豆，清清爽爽的一碗素肴，是百姓佐酒下饭的菜。笋鲜，豆甜，汁香，不值多少钱，传了千百年！



地方品牌菜

闻闻臭，吃吃香。腌菜卤中的精华，已渗透了豆干的身躯，咸鲜味美的口感，令人开胃。

溧阳臭干

原料：豆干、特制腌菜卤、盐、味精。

制法：

1. 将豆干煮熟后捞出冷却，放入已经加入盐、味精的腌菜卤中，腌制24小时。

2. 将腌制好的豆干捞出，用波浪形花刀进行刀工处理，装盘点缀即可。

特点：

咸鲜味美、入口香醇、别具风味。