



一品圆蹄 一品美味

记者 王铭灏 黎雅欣 秦小青 潘伟

说到“圆蹄”，很多人会想到春节或喜宴的一道意头菜。其实圆蹄是没有“蹄”的(当地人把类似扣肉的菜品称为“蹄”)，而因形状跻身于“圆蹄”行列。新兴县悦港酒店的招牌菜“悦港一品圆蹄”，尤其香软可口、鲜浓美味，堪称绝佳上品。

主要材料

猪肉、绿豆、虾米、白果、猪皮、葱

制作过程

- 1.把半肥瘦猪肉剁成肉馅，白果、绿豆泡软去皮备用；
- 2.薄油润锅，依次将肉馅、虾米、白果、绿豆排队下锅，加入调料，加水烧开，煮至收汁捞出备用；
- 3.与此同时，将已经蒸软的猪皮放入碗中，将备料倒入，然后将碗倒扣，取掉碗，放入蒸柜蒸至猪皮软糯；
- 4.最后淋上用生抽、盐、糖、生粉制作的芡汁，简单摆盘、洒上葱粒即可上菜。

在圆碗的塑形下，整道菜呈半球状，与菜名中的“圆”字相映成趣，寓意“团团圆圆”。

此道菜品营养丰富，猪皮富含胶原蛋白，食后美容养颜；绿豆是健康食品，具有清热、解毒的功效；白果含有钾、磷等多种有益人体的微量元素。

菜一进口，顿觉软、糯、鲜、香！回味悠长，每一口能吃到肉馅中的小虾米，吸收了汤汁的小虾米瞬间爆开，鲜汁四溢、点燃味蕾。



寻味地图

(悦港一品圆蹄)
悦港酒店
地址：云浮市新兴县新城镇升平路26号
悦港酒店3层
营业时间：10:00-20:00

