

題：最喜愛的一道中國菜

5B 蘇佳欣

大家知不知道我最喜歡吃的中國菜是甚麼菜式呢？是麻辣的麻婆豆腐？是美味可口的紅燒排骨？還是清淡嫩滑的清蒸魚？給你們一些提示吧！它是北京著名的食物，皮脆香口，肉汁鮮嫩。答案就是舉世聞名的北京填鴨。

這道菜的材料十分豐富，包括：鴨一隻、蔥約十條、荷葉十八張、麥芽糖六大匙、料酒四大匙、白醋兩大匙、清水五十毫升、甜麵醬四大匙、糖兩小匙等。

烹調這道菜很考功夫，這道菜共有三個烹調過程：首先，準備一小鍋滾水，用滾水澆淋鴨身，淋至二至三遍。然後將鴨子吊在陰涼處風乾約五至六小時。最後，烤箱預熱至一百八十度，把鴨子放在烤箱上，烤好後可以調勻一些調味料作為沾醬。

為甚麼我會介紹北京填鴨？除了我喜歡吃之外，還有很高的營養價值，它分別含有維生素B和維生素E等。

這道菜皮脆肉嫩，因為是用烤的烹調方法來煮的。每次到酒樓吃飯時，必定有這道佳餚陪伴我，這道佳餚的口感實在令人垂涎三尺呢！

大家如果想一試，不妨到酒樓品嚐，包保你會一試難忘！