

中國有很多不同的菜系，每個菜系都有它的特色。你們喜歡哪一道中國菜呢？而我最喜歡的一道中國菜就是「北京填鴨」。

這道菜的做法有很多種，這次我就介紹其中一種。材料包括鴨子、麥芽糖、料酒和清水……

烹調這道菜的方法殊不簡單。這道菜共有幾個烹調過程：首先將處理好的鴨子放進爐烤，烤好了之後把一些麥芽糖塗在鴨子身上，然後繼續烤，直至烤成金黃色；最後由廚師把烤鴨切片上桌，你可以單吃烤鴨片或用薄餅皮包着烤鴨片吃，另一有番風味。

為什麼我要介紹「北京填鴨」？因為這道菜的營養價值很高。除了鴨肉的蛋白質含量比其他肉類高以外，鴨肉的脂肪和碳水化合物含量適中。這道菜肉質細嫩，比一般吃的鴨肉味道醇厚，肥而不膩。我偶爾到酒樓才能吃到，每次都能令我垂涎三尺呢！

此外，我認為這道菜充分顯示了我們中國菜的博大精深，「北京填鴨」始於明朝永樂十四年稱為米年胡同老便宜坊，成為現代便宜坊烤鴨的起源地。

大家不妨來試一試，相信一定能令你回味無窮。