

江苏：苏州酱汁肉的来历 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/180/2021\\_2022\\_\\_E6\\_B1\\_9F\\_E8\\_8B\\_8F\\_EF\\_BC\\_9A\\_E8\\_c34\\_180082.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/180/2021_2022__E6_B1_9F_E8_8B_8F_EF_BC_9A_E8_c34_180082.htm) 苏州的熟食卤菜历史悠久，色香味俱佳，特别是酱汁向更受人们欢迎。苏州民间风俗，从清明前开始，直到立夏以后，人们多喜欢购买酱汁肉尝新，外地来的游客也慕名竞相购买。酱汁肉相传在200多年前已有应市，当初叫酒焖汁肉，是用红胭脂作为着色原料，后来改用红米着色，进而改称为酱汁肉。苏州酱汁肉，最有名的店铺是陆稿荐熟食店。该店酱汁向选料严格，配料讲究，制作精细，确实独具特色。制作的过程是先将新鲜、肥瘦适宜的肋条猪肉，剔去骨头，除掉奶脯，切成方块。接着下锅加水 and 红米同煮，叫做“红出水”，一般要煮一个小时候左右，使肉色鲜艳。然后将肉捞起，用清水冲洗干净，再放入另一空锅内。这时锅内四周和锅底要放有蔑垫，垫上则放一层猪头肉，放的比例是10斤肋条肉用一只猪头肉作垫，垫边四周再放猪舌和排骨，等到把桂皮、茴香、姜、葱、盐等调味品也垫上后，就可以把“红出水”后的肉放在锅的中间。放好后，再把“红出水”的汤倒入锅中，直到肉都浸入汤中为止，把锅盖盖严，用急火烧沸20分钟后，将酱油和绍兴酒放入，再以急火烧1小时40分钟，从锅中取出二钵头卤，把白糖加入锅中，再用急火烧30分钟就成了。烧好以后，用竹尖把肉一块块地起锅。起锅时要注意，锅下不能断火，宜用小火一直烧到起完为止，否则肉要起油。肉起锅后，将锅内剩余的汤，加入红米水和白糖，煎熬成稀糊水。顾客来买时，可将红卤汁浇在肉上，随买随浇，使酱汁肉保持“色泽

桃红，甜而不腻，酥而不烂，入口而化”的特点。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问  
[www.100test.com](http://www.100test.com)