

对于吃货朋友，说起彝家的美味，那可是垂涎欲滴。下面，就请跟随小编一道，去楚雄州宾馆彝菜研发中心去看看，地道的山茅野菜，既好看还营养美味！



楚雄州宾馆厨师长 张忠敏：我们主推这道菜叫彝家龙爪虎掌菌，根据我们彝族这个地方山的情况，就是山珍比较多，这个季节还有龙爪菜，刚好上市，还有我们的虎掌菌，是我们彝州的特点，这个菜主要含有丰富的钾，镁，维生素，起到清凉解毒，止咳化痰的作用，还有这个菜式春暖花开，刚好野生菌，这些山珍菜都上市了，我们宾馆推出这些，比较能代表彝州特点的菜，欢迎全州全国各地的游客们到我们宾馆来品尝。

这道佳肴的特色是口味又香又鲜，咸淡适中，既有野菌的鲜香，又有蕨菜、金雀花的新鲜爽口，还有鸡蛋的浓郁回味，让人吃过难以忘怀！











楚雄州宾馆厨师长 张忠敏：欢迎全国各地的游客们到我们楚雄宾馆来，品尝我们的热菜八大碗，还有凉菜八大碗。



