



## 大花胶

鱼腹中的白色鱼鳔因富含胶质故名花胶。上等花胶透亮洁净，宛如黄玉，与燕窝海参齐名，同为海八珍，有“海洋人参”之称。

北魏至明清，从皇家宴席贡品到如今百姓餐桌，花胶吃法经历了丰富的历史演变。7月，京华阁为您甄选滋补花胶搭配原汁原味的火锅汤底，增添浓浓鲜味，带来回味无穷的新体验。🐟

