



鲜羊肚菌拼竹笙

美食家对菌之鲜味的探索不止，总结出美味金字塔“中国四大名菌”，羊肚菌和竹笙位列其中。

竹笙，被誉为“山珍之花”，自古被帝王列为御膳，也是近代国宴名菜，其肉质肥厚鲜美、气味清香，可为汤底增色颇多；羊肚菌是有名的“素中之荤”，除了脆嫩爽滑的口感，还因它有一种不羁的风味——带着迷人的泥土、坚果、烟熏等复合的野性之感，颇似精心喂炖出一道素肉大餐。二者搭配，既有竹笙的清鲜感，又有羊肚菌的冲击力，令人回味无穷。

7月，京华阁餐厅推荐以上两款上品菌类来配搭精心熬制的各种火锅汤底。原汁原味的食材，不经过任何额外加工，是天然的绿色珍品，带给您别样体验。🍄