



鸽子的百种吃法

清蒸鸽子汤，口感绵长性滋补；脆皮烤乳鸽，红亮鲜嫩味馥郁；卤水乳鸽，色泽淡黄有清韵；爆炒乳鸽，肉质滑腻浓烈香……在中国，鸽子有不下一百种的吃法，而中国新疆喀什地区的莎车县，则以烤鸽子和鸽子汤而闻名于眼冒绿光、胃纳黑洞的老饕群体。

在美味的鸽子料理面前，贪婪的人类只有一个动作：使劲往嘴里塞！



烤鸽子的过程

① 把穿好的一串串乳鸽块，放入用鸡蛋、淀粉配制好的秘制调料里浸泡一阵

我毛呢？

② 上烤架。有整只烤的，也有分解为半只、四分之一烤的

阿！…… ④ 翻动烤架上的乳鸽串，只需烤几分钟，带着果木香气的鸽子就变成金黄色，吃货垂涎欲滴

③ 炭火是事先准备好的杏树、桑树木炭。在烤制过程中再加盐、白胡椒、孜然等调味品

