

中国哪人做鹅最好吃？经过评选，这6个地方上榜，有你家乡吗？

吃鹅是中国传统的美食文化之一，各地都有独特的鹅肉美食。鹅肉在中国被视为高级食材，有着悠久的历史和丰富的烹饪传统。不同地区的鹅肉美食有北京烤鸭、福建沙茶鹅、西安水晶鹅、广东烧鹅、安徽酱鹅等，每种都有其独特的烹饪方法和口味。鹅肉的特点是肉质鲜美，口感细嫩，适合多种烹调方式，如烤、炸、火锅等。作为中国传统美食的代表之一，鹅肉美食不仅丰富多样，还承载着地方文化和历史传承。

那你知道，中国哪人做鹅最好吃？经过网友评选，这6个地方上榜，有你家乡吗？

潮汕卤鹅(广东)

潮汕卤鹅是广东潮汕地区的传统名菜，使用潮汕特产的狮头鹅制作而成。在卤制的过程中，采用了多种秘制调料和香料，如生抽、姜、蒜、冰糖、豆蔻、八角等，而与其他地方的卤味不同的是，潮汕卤鹅使用的是甘甜微辣的南姜。

潮汕卤鹅在搭配上也有其独特之处。通常会加入香菜和蒜泥醋。香菜作为点缀放在斩件的卤鹅上，蒜泥醋则用来蘸鹅肉。蒜泥醋的酸味可以中和掉鹅肉中的油腻感，使得吃起来口感更为清爽。

当品尝潮汕卤鹅时，人们会发现它的口感咸香，香滑入味，不会有肥腻的感觉，让人食欲大增。这道美食体现了潮汕地区对鹅肉的独特烹制方法和对食材的用心选取，成为当地美食文化中的一颗璀璨明珠，也吸引着游客和美食爱好者前来品尝。

深井烧鹅(广东)

深井烧鹅是广东黄埔区长洲岛深井村的特色名菜，也是广州地区著名的粤菜之一。

传说广东烧鹅的做法源自烧鸭，南宋时期来到广东的厨师们发现当地没有适合烧鸭的品种，于是使用本地的鹅替代，从而有了广式烧鹅，深井烧鹅也由此诞生。

在制作深井烧鹅时，使用个头较小的鹅品种，如乌鬃鹅等。首先，将鹅涂满五香料，然后使用糖水匀皮，最后进行烤制。烤制完成后的深井烧鹅，外观色泽金红诱人，表面呈现油亮光滑，皮脆肉嫩，口感极佳。

深井烧鹅作为广州地区的特色美食，吸引着众多食客前来品尝。其独特的烹制方法和口感让它成为广东美食文化中的代表之一，也是一道让人们垂涎欲滴的美味佳肴。在广东，吃鹅不仅是一种美食享受，更是一种文化传承和美食历史的体现。

武冈卤铜鹅(湖南)

湖南武冈地区的特色名菜，也是中国地理标志产品。它选用的鹅品种是当地的特产——武冈铜鹅，这种鹅早在清朝时期就因其优质而被誉为“世之名鹅”，甚至还曾是当时皇家的贡品。

制作武冈卤铜鹅需要采用三十余种名贵药材制成的卤水，进行反复浸煮，并经过十几道复杂工序才能制成。如此精心的烹制使得卤铜鹅的肉质细嫩，鲜香入味，味道十分独特。

武冈卤铜鹅以其独特的风味和烹制工艺成为当地的传统美食代表，也吸引着众多游客和食客前来品尝。其历史悠久、制作精细的特点，使得武

冈卤铜鹅成为湖南地区美食文化的一颗璀璨明珠，也是值得一尝的美味佳肴。

扬州老鹅(江苏)

是江苏扬州的特色美食，属于淮扬菜系。所谓的老鹅，实际上是经过卤制成熟后的盐水鹅。这道美食在扬州地区极具盛名，其口感和制作方式独具特色。在扬州，街头巷尾都能找到地道的扬州老鹅售卖。当地甚至有一句俗语：“南京鸭，扬州鹅”，用来形容扬州老鹅的美味和名气。

购买扬州老鹅时，通常分部位卖，不同部位的价格也不同。前半部分的肉较多，而后半部分的骨头较多，各有其独特之处。除了鹅肉外，鹅肠、鹅肫、鹅掌也是值得一试的美味部位。烹制扬州老鹅时，一般会将剁好的鹅肉块浇上鹅油和老鹅卤汁，这样制作出的老鹅肉块鲜嫩多汁，令人垂涎欲滴。

扬州老鹅作为江苏扬州的特色美食，为当地的美食文化增色不少，也是游客和食客必尝的美味佳肴之一。无论是当地人还是外地游客，都会对扬州老鹅赞不绝口，流连忘返。

固始鹅块(河南)

河南固始鹅块是由河南省固始县特产的鹅制作而成的美食。这里的固始大鹅是品种上的贵族，肉质肥美，产量较少，因此价格较高。固始鹅块作为当地的传统名菜，不仅在河南地区非常受欢迎，也逐渐在全国范围内闻名。

制作河南固始鹅块有其独特的秘诀，特别是在烹制过程中不能加盐，这样才能保持其正宗口味。通常是将鹅放入清水锅中煮烂后，再切成一公分厚的块状，蘸着汁子食用。

河南固始鹅块不仅在传统菜馆有供应，如今在火锅店、自助餐等地也相当受欢迎。近年来，随着网络直播带货的影响，它的知名度更上一层楼，成为“脍炙人口”的美食。

固始鹅块的名气源于央视节目《味·道》，在节目中受到法国金发女孩金小鱼的推荐和道染，让全国乃至全世界的吃货都了解了这道美味的鹅块。这使得固始鹅块再次成为人们瞩目的焦点，成为一道令人向往的美食。

铁锅炖大鹅(东北)

东北铁锅炖大鹅是东北地区的一道美食，具有浓厚的地方特色和深厚的历史文化。其起源于闯关东时期，当地人在烹饪时采用灶台和铁锅炖制鹅、鸡、鱼等食材。如今，它发展成为一种以电加热铁锅炖为主的餐饮模式，在全国范围内广受欢迎。

东北铁锅炖大鹅选用当地没有污染的农家鹅为原料，并辅以多种名贵中草药和上等调料。其特点是外观皮色金黄，肉质烂脱骨，口感细嫩，香而不腻，余香无穷。

其受欢迎的原因在于它符合现代养生趋势，是一种特色的健康菜肴。同时，它具有浓郁的地方特色，带有浓厚的乡土气息，吸引了许多食客的喜爱。市场前景长远，它在全国范围内已有众多分店，受到年轻一代特别青睐。

东北铁锅炖大鹅在互联网时代也得到了推广，直播带货进一步提升了它的知名度和销售量。如今，它已经成为东北地区的一张饮食名片，为中国传统文化增添了浓厚的一笔。



特色推荐

- 盐水鸭
- 烧鹅
- 蜜汁糖藕
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 藤椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴



招聘企台 小费丰厚



南京饭店

NANJING BISTROT

大华府首家淮扬特色餐厅

电话: 703-385-8686 703-352-8686 地址: 11213-C Lee HWY, Fairfax VA 22032

COUPON
10% off
仅限堂吃
截止: 4/30/2022

6-100 鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理 欢迎光临

本店靠近泰森角购物中心, 5分钟车程

特色菜系:

- 贵妃鸡
- 北京鸭
- XO 生蝴蝶
- 香脆鱼片
- 金沙龙虾
- 特色黑椒牛柳
- 金条鱼球



莲花园

Lotus Garden

电话: 703-255-9888
传真: 703-255-5188

地址: 224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面 陕西刀削面美味正宗

