

云南必吃！ 最受欢迎的六道特色菜，错过就太可惜了！



在中国的西南一隅，有一座城市，那是被人们亲切地简称为“云”或“滇”的云南。它宛如一颗璀璨的明珠，镶嵌在川渝与越南之间，而那四季如春的气候，更使它散发出耀眼的光芒。

在这里，你不仅能感受到那宜人的气候，更能品尝到云南独有的美食风味。每一道菜肴都犹如一个故事，充满了云南的特色和风情。今天，就让我带你一起揭开云南美食的神秘面纱，探索那些不能错过的特色菜！

一、鸡丝米线

云南的米线，堪称一道亮丽的风景线，不仅在当地备受宠爱，更是风靡全国。其做法千变万化，炒、煮、烫样样精通，配料也是琳琅满目，花甲、炸酱、三鲜等应有尽有。尤其在炎炎夏日，凉拌米线更是一大消暑利器。焯水煮熟后，再过一道凉水，让米线更加爽滑弹牙。接着，将鸡肉烹煮至熟，淋上料酒去腥，再细细切为丝状。最

后，将米线和鸡肉丝完美融合，加入香菜、葱花、辣椒油、香油等佐料，一份色香味俱佳的鸡丝米线便大功告成。在这款美食中，米线的柔韧与鸡肉的鲜嫩相得益彰，让人回味无穷。

二、豌豆粉

豌豆粉，这杂粮食品的瑰宝，深受云南人的钟爱。它是豌豆经过磨瓣去皮、掺水成浆、滤煮成糊、冷却而成的美味。不过，对于我们这些喜爱豌豆粉的云南人来说，市场上从来不会缺少它的身影。

豌豆粉的制法简单明了，无需复杂的步骤。买来那立方体状的豌豆粉后，只需轻轻洗净，便可以将其切为粗条状放入碗中。接着，我们就可以加入各种调料，如盐、味精、辣椒油、胡椒面、酱油等，以及葱、姜、蒜、香菜等提味小料。如果你有其他的喜好，也可以自行添加。

三、冰稀饭

稀饭，这看似普通的家常之食，实则种类繁多，宛如一出生活的交响曲。从八宝粥的富贵，到南瓜粥的甜美，再到紫薯粥的神秘，绿豆粥的清新，皮蛋瘦肉粥的醇厚，以及蔬菜鱼肉粥的鲜美，每一款都有其独特的魅力。你是否也被这粥的海洋所吸引，找到了自己的心头好？

而当热气腾腾的稀饭遇上冰凉的糖浆，又会产生怎样的化学反应？冰稀饭，一款将糯米与水巧妙熬煮，再融入冰糖与红糖的甜美，待糖浆冷却后，倒入已备好的稀饭之中。此时，若再撒上些许水果、红枣或花生碎，更是锦上添花，美味加倍。

四、酸角汁

在云南的西双版纳地带，生长着一种名为酸角的神奇果实。它又被称为罗望子，分为酸甜两种风味，可以说是云南独有的特产。这种独特的水果不仅可以直接食用，

还可以被巧妙地加工成各种美食。猫哆哩酸角糕和酸角汁就是其中的代表。

提到酸角汁，那酸酸甜甜的味道便在舌尖跳跃，令人回味无穷。它无疑是夏日消暑的最佳饮品，给人们带来一丝清凉。而制作酸角汁的过程也十分简单。首先，将形似糖葫芦的酸角整夜浸泡在水中，随后取出并分离茎肉，滤出果核。接着，将酸角肉打碎成泥状并过滤，取适量的酸角肉和糖放入锅中，加水熬煮即可。如果想要更加冰凉的口感，加入一些冰块，这样就可以享受到更加酸甜可口的酸角汁了。

五、春鸡脚

云南人心中的那份挚爱——春鸡脚，犹如一道璀璨的风景线，让人忍不住想要品尝一番。它不仅是餐桌上的美味佳肴，更是日常休闲的小零食。那独特的口感和味道，让人一尝难忘。

制作春鸡脚的过程其实并不

复杂。首先，将鸡脚焯水冷却，再准备好萝卜丝、黄瓜丝等配料。接着，加入适量的葱、姜、蒜、香菜、缸豆、盐巴、鸡精、味精、柠檬、辣椒面等调味料，根据自己的口味调整配比。

最后，将这些食材放入捣碎工具中，轻轻捣碎至适度细腻的程度。就这样，一份色香味俱佳的春鸡脚便大功告成。它带着一丝酸辣，又透出淡淡的柠檬清香，让人回味无穷。

六、木瓜水

木瓜水，形似晶莹剔透的果冻，其口感却如丝般顺滑，宛若透明的胶状水晶。在云南，这款软滑香甜的佳品深受大众喜爱。这水晶般的木瓜凉粉，源于木瓜籽经过反复揉搓，产生黏腻的津液，然后静待其凝结成型的奇妙过程。若想增添风味，不妨加入精心熬制好的红糖水，使其香甜可口。如此一来，木瓜水便焕发出更加诱人的魅力。



特色推荐

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



南京饭店 NANJING BISTRO **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

招聘企台 小费丰厚

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

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

特色菜系: 本店靠近泰森角购物中心, 5分钟车程

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