



来延吉旅游必吃的10道美食排行，每道都是经典，不吃等于白来！

延吉，这座位于吉林省东部边境的城市，虽然并不是全国的大都市，但其独特的美食文化却足以让人为之倾倒。

接下来，就让我为大家介绍十种延吉绝对不能错过的美食吧！

1. 延吉冷面：

延吉的冷面是东北冷面的代表，面条劲道爽滑，汤汁酸辣可口，再搭配上黄瓜丝、鸡蛋、辣白菜等丰富的配菜，炎炎夏日里来一碗，绝对是一种享受。

2. 烤肉：

延吉的烤肉与众不同，采用的

是独特的炭火烤制方法。无论是烤羊肉、烤牛肉还是烤猪肉，都散发着诱人的香气。

尤其是那肥瘦相间的羊肉和牛肉，烤得外焦里嫩，入口即化，让人欲罢不能。

3. 辣炒八爪鱼：

延吉的辣炒八爪鱼是一道色香味俱佳的佳肴。八爪鱼口感鲜嫩，搭配上辣椒、洋葱等调料炒制，香辣可口，让人回味无穷。

4. 石锅拌饭：

延吉的石锅拌饭也是一绝。石锅加热后，米饭会变得更加香

糯，再搭配上炒过的蔬菜、鸡蛋和特制的酱料，搅拌均匀后每一口都是满满的幸福感。

5. 米肠：

延吉的米肠不同于其他地方的肠类食品，它是以大米为主料，经过特殊工艺制作而成。米肠口感软糯，搭配上辣椒酱和蒜泥，既美味又营养。

6. 辣白菜：

延吉辣白菜，无疑是延吉美食中的一颗璀璨明珠，它不仅是当地的传统美食，更是延吉人民餐桌上的常客。辣白菜以白菜为主要原

料，经过腌制、发酵等工艺制作而成，口感酸辣可口，深受人们的喜爱。

7. 打糕：

这是一种用糯米制成的传统小吃，口感软糯，香甜可口。打糕可以搭配各种酱料和食材食用，是延吉人民日常生活中不可或缺的一部分。

8. 锅包肉：

延吉的锅包肉与其他地方的锅包肉有所不同，它更加注重肉质的鲜嫩和口感的层次。炸过的里脊肉外酥里嫩，再搭配上酸甜可口

的酱汁，让人欲罢不能。

9. 酱汤：

延吉的酱汤是一种以大豆酱为主料熬制而成的汤品。它口感浓郁，营养丰富，是延吉人民日常生活中常见的一道汤品。在寒冷的冬天来一碗热腾腾的酱汤，既能驱寒又能暖胃。

10. 延吉糖饼：

延吉糖饼是延吉的传统小吃之一，是用糯米粉、糖等食材制成的馅料，包裹在饼皮中烤制而成。糖饼口感酥脆，甜而不腻，是人们喜爱的早点之一。



特色推荐

盐水鸭
素什锦
蜜汁糖藕
南京馄饨
红烧狮子头
糖醋排骨
松鼠鱼
蒜香活鱼
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
只限堂吃
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

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

