

舌尖上的赣菜：江西七大特色美食，你吃过几种？



赣鄱大地，一片文脉绵长、英才辈出的土地，物产丰饶，生态如画。在这片富饶的土地上，赣菜孕育而生，它的美味与特色，正是这片土地的灵魂所在。赣菜，堪称文人气、养生菜和口味菜，它的历史悠久，文化底蕴深厚。与中华优秀传统文化相得益彰，完美诠释了和合之道。它们的美味，足以让人流连忘返，让人感叹这片土地的魅力。若是你未曾品尝过这七大美食，那么你的江西之行便算白去！现在就让我们一同揭开这些美食的神秘面纱，探寻它们的独特魅力。

第一、安福火腿

安福火腿，乃是江西省吉安市安福县的璀璨明珠，也是中国特产中的瑰宝。其形如柳叶，蹄短小，腿身饱满，薄皮之下，肉质鲜嫩，肥瘦相间，香气四溢。经久不变的品质，使得安福火腿在岁月的洗礼中愈发珍贵。

只要妥善保管，它便能如酒般越陈越香，存放二、三年后，色味依旧如初。看那精肉，红得如同烈火，燃烧着生活的热情；而那洁白的肥肉，晶莹剔透，如同冬日的雪花，纯净无暇。无论是色还是香，都让人为之倾倒。

第二、南安板鸭

南安板鸭，乃是江西省的一颗璀璨明珠，

珠，闻名遐迩的特产。值得一提的是，其骨如琼瑶，脆生生可嚼，每一口咬下，都仿佛在品尝一段悠久的历史，一种对传统工艺的致敬。

此鸭呈椭圆形，仿佛天地间最完美的几何图形，平整且干爽，因此得名“板鸭”。其背后，蕴藏着一百多年的历史沉淀，源自南安府的板鸭生产技艺，代代相传，历久弥新。如今，它已成为国内外市场上的腊味珍品，每一片都凝聚着南安人民的智慧与汗水，是他们对于美食的热爱与追求的最好诠释。

第三、藜蒿炒腊肉

藜蒿炒腊肉，堪称江西南昌的璀璨明珠，是南昌人民深爱的美食佳肴。每年的阳春三月，是藜蒿丰收的季节，其鲜嫩欲滴，绿意盎然。在《神农本草经》中，藜蒿被尊为野蔬中的上品，备受推崇。

藜蒿炒腊肉，这是一道江南人家都钟爱的家常野菜。藜蒿与腊肉的完美结合，风味独特，享有“登盘香脆嫩，风味冠春蔬”的美誉。这道菜肴，不仅是一道美味佳肴，更是一种文化的传承和情感的寄托。

第四、天师板栗烧土鸡

龙虎山的天师板栗，犹如一颗颗璀璨的

明珠，个大香甜，淀粉丰富，是历代天师钟爱的果品和滋补品。它素有“人间仙果”的美誉，名扬四海。而当这仙果与当地农家饲养的土鸡完美融合，在文火中慢慢熬制出“天师板栗烧土鸡”，其色泽油光发亮，清香四溢，堪称这里的一道美味佳肴。品尝这道菜肴，仿佛置身于人间仙境，享受着美食带来的无尽愉悦。对于能够品尝到这道佳肴的人来说，可谓是一种“国宾”般的待遇，令人心生敬意。

第五、赣南小炒鱼

赣南小炒鱼，这道独具匠心的佳肴，乃明朝凌厨子所创，展现了一方水土的独特风味。王守仁巡抚赣州时，独具慧眼，聘用了凌厨子，品尝了凌厨子巧手烹制的鱼肴，赞不绝口。凌厨子用心独到，为博得王的青睐，不断翻新鱼的烹饪之法，终使自己技高一筹。

赣南小炒鱼选用新鲜的草鱼，舍弃头尾，切成块状，佐以生姜、四季葱、红椒、酱油、小酒等调料。烹饪后，鱼块色泽金黄，诱人食欲大增。尝之，味鲜嫩滑，仿佛在口中翩翩起舞。更妙的是，隐隐约约中带着一丝醋香，使得整道菜肴层次感十足。

第六、豆参煮鱼头

豆参煮鱼头，乃是鄱阳湖畔的一道璀璨明珠。其色、香、味、形，皆为上上之选，堪称人间美味。这道菜，既展现了地方特色，又深受百姓喜爱。在鄱阳湖区域，以都昌的地道风味为最优。它虽然源于百姓厨房，不若皇家宫廷菜般精致讲究，但其随和、自由的气息却深受人们的喜爱。人们根据各自的口味喜好，可随心搭配各种配料。喜辣者，自然少不了辣椒的点缀；爱酸者，生姜、大蒜是必备之品；而嗜甜者，则可加入点点白糖，让甜美与鲜香交融。这道菜，就如同鄱阳湖的水，包容万千，各具风味。

第七、萍乡腊肉

萍乡腊肉，又被称为萍乡烟熏肉，是萍乡百姓家中的一道家常佳肴。其制作工艺独特，需先将肉以盐渍之，腿肉还需划上几条口子，让盐充分渗透。之后，将肉悬挂在离火盆一米高的地方，用木柴、锯末、谷壳等进行熏烤。熏烤时需掌握火候，用文火慢熏，约半个月后，肉色泛金黄，即大功告成。再用清水洗净烟垢，晾干后即可烹饪。

正月里，若您有幸到萍乡人家做客，餐桌上定有几样色香味俱佳的腊制肉食品待客。初尝的外地人无不称赞不绝。熏腊肉，正是萍乡特有的饮食风俗，凝聚着浓浓的地域风味。

沈阳特色美食推荐，口感绝佳！

沈阳，这颗位于辽宁省的璀璨明珠，作为东北地区的代表性城市，犹如一部铺展开的历史长卷，岁月的痕迹在其上沉淀出厚重的华彩。

1、沈阳鸡架

首先，让我们来谈谈沈阳的鸡架。沈阳人对鸡架的热爱，简直就像是一场深入骨髓的恋情。无论是烤制、熏制还是炖煮，鸡架都能展现出其独特的魅力，令人一尝倾心。那种香气，就像是秋天的风吹过麦田，又似清晨的阳光照在花瓣上，诱人的气息弥漫在空气中，让人忍不住想要一探究竟。咬一口，那滋味仿佛在口中绽放，让人陶醉其中，久久不能自拔。

久久不能自拔。

2、老边饺子

谈及沈阳的美食，不得不提及那传承千年的老边饺子。它的皮薄如蝉翼，馅料丰富饱满，每一口都仿佛在品味着时光的馈赠，那口感鲜美，足以让每一位食客沉醉其中。每一口老边饺子，都是对传统工艺的致敬，仿佛在诉说着一段段历史的篇章。经过世代的传承，老边饺子的制作工艺已经成为了沈阳的一张闪亮名片，让人们在品尝美食的同时，也能感受到这座城市的深厚底蕴。

3、炖酸菜

东北的酸菜，名扬四海，而沈阳的炖酸菜更是其中的翘楚。

那股酸爽宜人的滋味，与猪肉的鲜美相得益彰，宛如冬日里的暖阳，为人们的胃献上了一份温暖的呵护。它不仅是一道菜肴，更是一种情怀，一种对东北冬季的深情告白。品尝它，就仿佛在品味东北厚重的历史与文化。

4、锅包肉

接下来，我要为你介绍的是沈阳的锅包肉，一道让人回味无穷的美食。这道菜肴将猪肉炸至金黄酥脆，仿佛是阳光下的麦浪般诱人。当你轻轻咬一口，那酸甜的酱汁瞬间

溢满口腔，仿佛是初夏的微风拂过脸颊，让人心旷神怡。这酸甜交织的味道，就如同一段美妙的旋律，让人一吃难忘，久久回味。

5、西塔大冷面

在沈阳的盛夏，热浪滚滚，人们常常感到暑气逼人。此时，一碗西塔大冷面便成了消暑的佳品。那面条劲道十足，汤汁则带着酸辣的滋味，唤醒沉睡的味蕾。每一口都仿佛在炎热的夏日里注入了一股清泉，让人顿时神清气爽，仿佛置身于凉爽的微风之中。这西塔大冷面，不仅仅是沈阳的一道特色面食，更是一种生活的享受，一种对美食的热爱与追求。

特色推荐

- 盐水鸭
- 素烧糖藕
- 蜜汁糖藕
- 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

店长首推!

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 22203

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

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