

探秘福建必点6道正宗闽菜， 呈现闽菜魅力，老板误以为你是本地人



福建的美食，宛如一幅五彩斑斓的画卷，令人目不暇接。无论你是钟爱麻辣的川菜，还是偏爱清淡的粤菜，这里都能为你奉上一场味觉的盛宴。而在这美食的海洋中，有六道闽菜尤为引人注目，堪称“闽菜之魂”。它们不仅汇聚了福建的独特风味，更承载了深厚的历史与文化底蕴。品尝过这六道菜，你或许会被老板误以为是一位地道的福建人。

1. 梅菜扣肉

对福建人来说，梅菜扣肉这道佳肴犹如一颗璀璨的明珠，镶嵌在味蕾的盛宴之中。每当节日来临，家家户户的厨房便弥漫着梅菜扣肉的诱人香气，令人垂涎欲滴。

这道菜的灵魂在于其精选的原料——梅菜干与鲜嫩的猪肉。梅菜干经过精心泡制，焕发出独特的香气；而猪肉则经过细致的处理，肥瘦相间，口感鲜美。当这两

者完美结合，便诞生出一道色香味俱佳的梅菜扣肉，每当品尝这道美食时，仿佛能感受到那份深厚的乡土情怀与家的温暖。

2. 岚谷熏鹅

岚谷熏鹅，这道承载着福建美食文化的佳肴，色味俱佳，令人垂涎三尺。它的制作过程更是讲究。烘烤是其关键步骤，经过精心烤制的鹅肉，口感浓郁，香气扑鼻。每一口都仿佛能品尝到福建大地的风土人情和独特韵味，让人回味无穷。

在当地人眼中，岚谷熏鹅不仅是一道美食，更是一种情感的寄托。每当节日庆典或家庭聚会时，这道佳肴总会出现在餐桌上，成为亲朋好友共享欢乐时光的美味见证。它的美味深入人心，深受当地老百姓的喜爱。

3. 涮九品

提及福建，便不得不提那声名远扬的佳肴——涮九品。这道美食在福建的土地上，时常被当地百姓亲切地唤作“九门头”，与先前所述的闽菜一般，皆为传统美食的瑰宝。提及此，或许有人心中生疑：涮九品，莫非是涮煮之菜？又或是食材之中包含了九种元素？

其实，涮九品之名，源于其独特的食材组合，这九种元素，皆与牛有着千丝万缕的联系。在福建的街头巷尾，涮九品深受百姓喜爱。他们钟爱其别具一格的口感，更看重其蕴含的丰富营养。对于许多人而言，涮九品不仅是味蕾的盛宴，更是心灵的慰藉，成为了他们心中那份独特的宠爱。

4. 红菇炖鸡汤

相信众多食客都曾被一碗浓香四溢的鸡汤所治愈，但不知屏幕那头的你，是否有幸品尝过那红菇炖鸡汤的绝妙滋味呢？在福建这

片富饶的土地上，它可是一道备受赞誉的美食，堪称闽菜中的一颗璀璨明珠。

红菇炖鸡汤的精髓在于选材。红菇，这种珍贵的食材，为整道菜品增添了一抹艳丽的色彩；而土鸡，则是当地农户用心饲养的佳品，不含任何添加剂，每一口都散发着大自然的馈赠。这样的组合，不仅健康可口，更让人回味无穷。

5. 荔枝肉

若要论及哪道闽菜堪称福建之代表，荔枝肉无疑独占鳌头。对于众多福建人来说，这道佳肴早已融入他们的日常生活，成为一道不可或缺的特色美食。或许有人会产疑问，荔枝肉是否真的是由荔枝与肉共同烹制而成？然而，这种猜测实则有些偏颇。荔枝肉之精髓，实则在于猪肉的妙用，只因成品形态与荔枝颇为相似，才得此美名。

荔枝肉，这道看似普通的菜肴，实则蕴藏着深厚的文化内涵和烹饪智慧。它不仅是福建人民对美食的热爱与追求的体现，更是中华饮食文化中的一颗璀璨明珠。品尝荔枝肉，不仅是一次味蕾的盛宴，更是一次心灵的洗礼。

6. 同安封肉

同安封肉这道菜在福建人心目中的地位，可谓举足轻重。在一些重要的宴席上，同安封肉总是作为压轴菜出场，它那诱人的色泽和香气，总能吸引众人的目光和味蕾。当地人常说，若是没有同安封肉，宴席便少了些许风味和灵魂。

同安封肉的美味，不仅在于其独特的烹饪工艺，更在于其深厚的文化底蕴。它承载了福建人民的热情与智慧，也见证了这片土地上的美食传承与发展。品尝同安封肉，不仅是一种味蕾的享受，更是一种文化的传承和体验。





George's Hotpot & BBQ

大华府 唯一一家可以品尝到三种美食

上百种美味任您选择

超级优惠北京烤鸭 6-123

需点单其他菜品超过\$20 不包含中午套餐和其他优惠 限堂吃 每桌限一只 超过四位需要订位

\$38 / 只

北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅



北京烤鸭 6.5磅左右

电话: 301.208.6868

《蒸鲜》原汁原味，价钱公道，欢迎大家来品尝!

周日~周四 12pm~10pm / 周五~周六 12pm~11pm 地址: 24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878 (Diamond Square Shopping Center, Giant 旁)





CHINA GARDEN RESTAURANT

11333 Woodglen Dr Rockville, MD 20852

301.881.2800

每天中午点心推车服务，港式点心，任君选择 全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

大华府地区 最富丽堂皇的大酒楼



欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定 6-122