

评选结果出炉！全国5个地方羊汤最赞，看看你家乡上榜了吗？

揭晓时刻！全国羊汤盛宴，五席荣耀加冕，您的故土是否荣登金榜？然古语有云：“地域千里殊，口味百态异。”广袤大地上，风土之韵滋养着羊群，肉质之异犹如繁星点点，各自璀璨，而羊汤，这跨越南北的味觉纽带，更是编织着无数食客心中的温情与向往。此刻，不妨放慢脚步，让思绪随着那袅袅升起的热气飘远，探寻那份属于您家乡的记忆之味。



一、山东单县羊汤

谈及美食界的瑰宝，山东单县羊汤无疑是绕不开的璀璨明珠！单县羊汤将这青山羊的精髓发挥到了极致，它不仅是一碗汤，更是中华美食文化长河中一抹不可多得的亮色，独步于中华名吃谱系之中，成为唯一以汤之姿荣登大雅之堂的佳肴。这不仅仅是一道菜，它是时间的低语，是自然的馈赠，是匠人心血的结晶，每一口都是对味蕾的极致挑逗，每一勺都承载着千年的传承与故事。

二、辽宁本溪羊汤

正宗的本溪羊汤，其精髓在于那源自本土、沐浴着本溪阳光雨露

长大的绒山羊。它们在山间悠然自得，肉质因此格外鲜美，富有层次。烹饪之时，厨师们匠心独运，以武火之热烈唤醒羊肉深处的醇香，再以文火之温柔慢炖，让每一丝肉香与骨髓精华缓缓融入汤中，仿佛是大自然与时间共同酝酿的甘露，滴滴珍贵，回味无穷。

如此熬制的羊汤，色泽乳白如玉，香气四溢，轻啜一口，暖流瞬间滑过舌尖，直抵心田，那是对味蕾最温柔的抚慰，也是对寒冷冬日最热烈的拥抱。本溪羊汤，不仅仅是一道菜，它是一种情怀，一种传承，让人在品尝之间，仿佛能听见本溪山间的风，看见那悠然自得的羊群，感受到那份来自大自然最纯粹的馈赠。

三、江苏苏州藏书羊汤

江苏苏州的藏书羊汤，是以其独特的烹饪容器与方式，成为了这片星空下最为迷人的景致。不同于寻常的大铁锅炖制，藏书羊汤巧妙地采用了一个硕大无朋的木桶，苏州人亲昵地称之为“盆汤”，这不仅仅是一个容器，更是传承与风味的载体，仿佛每一缕蒸汽都蕴含着古老故事的芬芳。

在炖煮的艺术里，藏书羊汤更是独树一帜，它摒弃了羊肉与羊杂分而治之的传统，选择了一种更为和谐的共融方式——一锅出。值得一提的是，正宗的苏州藏书羊汤，对食材的挑选近乎苛刻。它必须是苏州本土那些在山间跳跃、攀爬山坡的山羊，这些山羊在自然的

怀抱中自由奔跑，肉质因此更加紧实而富有弹性，经得起长时间的炖煮而不失其本真之味，软嫩而不失嚼劲，真正做到了“煮而不烂，烂而不散”的至高境界。

四、内蒙海拉尔羊汤

诚然，谈及世间羊汤之绝妙，无不令人心驰神往，然而，若论及至臻之味，内蒙海拉尔之羊汤，实乃不可不尝之饕餮盛宴！试想，四海之内，羊肉佳肴虽多，却往往难以逃脱那一抹淡淡的膻香萦绕，而海拉尔之羊汤，却似清泉般纯净，膻味尽褪，只余满口鲜香，令人回味无穷。

在这片辽阔无垠的草原上，每一只羊儿皆是自然的宠儿，它们悠

然自得地穿梭于绿茵之间，尝尽百草之精华，饮尽大自然最甘冽的河水，这份纯净与滋养，深深烙印在每一块羊肉之中。于是，海拉尔的羊肉，不仅肉质细嫩，更蕴含了天地之灵气，营养之丰富，令人叹为观止。

五、四川简阳羊汤

在美食的绚烂画卷中，最后一抹不可错过的亮色，非四川简阳羊汤莫属。这不仅仅是一碗汤，它是简阳大地孕育的味觉传奇，每一滴都蕴含着历史的醇厚与自然的馈赠。谈及正宗，必提简阳独有的大耳朵羊，它们仿佛是历史的使者，带着宋美龄从遥远美国引入的努比亚羊血统，与本土羊儿的深情交融，诞生出这独一无二的新品种，宛如艺术品般在川渝大地上绽放异彩。

不同于凡尘俗世的羊汤，简阳羊汤在调味上自成一派，摒弃了繁复的香料堆砌，仅以几缕翠绿的葱花轻舞其上，便足以唤醒味蕾深处的渴望。而那汤汁，更是精华所在，清澈中透着诱人的琥珀色，鲜美得仿佛能滴出水来，每一口都是对味觉的极致挑逗，让人不由自主地沉醉其中。



George's Hotpot & BBQ

电话: 301.208.6868

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)

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

北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅

北京烤鸭

6.5磅左右



汉宫 CHINA GARDEN RESTAURANT

11333 Woodglan 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