

厦门美食指南：最受欢迎的6道美味，每一道都让你垂涎欲滴

苍穹如洗，碧波万顷，厦门以她那天高地阔、水天一色的壮丽景致，铺展出一幅幅浮玉跃动、明珠璀璨的无垠画卷。

然而，厦门的魅力远不止于此，她更是一位擅长烹饪的巧手厨娘，以食为媒，将味蕾的盛宴献给每一位过客。漫步于这座城市的街巷，每一步都似乎能嗅到空气中弥漫的诱人香气，那是美食与文化的完美交融，让旅行不仅仅是一场视觉的盛宴，更是一次舌尖上的旅行。

接下来，就让我们一起揭开厦门美食的神秘面纱，探寻厦门美食指南：最受欢迎的6道必尝美味，每一道都让你垂涎欲滴！

第一道：沙茶面

沙茶面，其名便已透露出几分异域风情与本土智慧的交融。它以沙茶酱为魂，高汤为骨，面条为体，共同编织出一曲味觉的交响

乐。沙茶酱，如同秘密武器，赋予了这道菜独特的魅力，高汤则经过精心熬制，香气扑鼻，恰似厦门这座城市，温柔又不失热情。

那面条，在沸水中翩翩起舞，最终化作了碗中的艺术品，根根分明，劲道十足，仿佛能吸吮尽汤底的精华，又保持着自己独有的风骨。每一口下去，都是对味觉的极致挑逗，既有芝麻酱的醇厚缠绵，又有高汤的清新脱俗，二者在舌尖上交织出一场华丽的舞蹈，让人回味无穷，欲罢不能。

第二道：海蛎煎

海蛎煎，这道承载着老厦门人深情厚谊的小吃，其核心魅力源自那简单却非凡的食材组合——金黄诱人的鸡蛋与颗颗饱满、鲜嫩欲滴的海蛎，交织出一场关于海洋与田野的味觉交响曲。每一口都是对匠心的致敬，外皮微焦而内里柔嫩，仿佛是大海与阳光轻吻后的温

柔馈赠，火候的拿捏恰到好处，展现了烹饪艺术的精髓。

出锅瞬间，香气如潮水般汹涌而来，弥漫在空气中，勾动着每一个过往行人的心弦。而那精心调制的甜辣酱，恰似点睛之笔，与海蛎煎的鲜美相互交融，碰撞出令人难以忘怀的味觉火花，让人在品尝之余，仍不住回味，意犹未尽，仿佛一场味蕾的旅行，刚刚启程便已让人沉醉不已。

第三道：同安封肉

在同安的餐桌上，同安封肉几乎是不可或缺的风景区，每一桌的焦点所在。它以一种近乎艺术的姿态呈现，肥美而不失雅致，一口咬下，肉香四溢，宛如春日里和煦的阳光，温暖而明媚，直抵心田。那原汁原味的鲜美，仿佛是大自然最纯粹的馈赠，让人在味蕾的舞蹈中，感受到前所未有的满足与幸福。

第四道：沙茶里脊肉串

我甘愿穿越熙攘人群，排队等候，只为那一口地道的厦门风味，仿佛是在探寻一座隐藏在市井间的美食宝藏。沙茶里脊肉串，每一串都是匠心独运的杰作——精选自鲜嫩多汁的大片里脊，经由世代传承的秘制酱料精心腌制，每一分每一寸都浸透了时间与调料的完美融合。

随后，它们在热油中轻盈起舞，外皮渐渐披上了一层诱人的金

第五道：椒盐虾姑

椒盐虾姑，其食材之鲜，宛若晨曦初露时分的海潮，携带着大海的清新与深邃，火候的拿捏更是炉火纯青，仿佛大厨以心为秤，精准至分毫，成就了我味蕾上的无上挚爱。自那年厦门大排档一别，椒盐虾姑的香气已在我心中萦绕一年之久，如同久别重逢的恋人，虽知其外壳带刺，剥之不易，却仍难挡那份魂牵梦绕的鲜美诱惑，亟不可待地将其纳入今日的餐单之中。

经过油锅的洗礼，皮皮虾们披上了金黄璀璨的战甲，每一只都饱满丰腴，肉质紧实得如同初春的竹笋，蕴含着生命的活力与自然的馈赠。那色泽，诱人至极，如同秋日午后温暖的阳光，洒在心间，温暖而明媚。一口咬下，鲜香四溢，仿佛大海的味道在舌尖跳跃，皮的酥脆与肉的滑嫩交织成一首美妙的交响乐，令人回味无穷，直呼过瘾。

第六道：姜母鸭

在厦门这座海滨之城，姜母鸭几乎成了每家餐馆的必备曲目，它不仅是味蕾的盛宴，更是厦门人对外宾诚挚推荐的味蕾信使。这道佳肴，对食材的甄选近乎苛刻，每一份新鲜，都是对传统的致敬与坚守。

入口之际，是味蕾的狂欢，肉质的软嫩与姜香的醇厚交织在一起，如同山间清泉遇见初绽的野花，清新而又浓郁，每一口都是对味觉的极致宠溺。而那浓郁的汤汁，更是点睛之笔，它不仅仅是食物的精华所在，更是下饭神器，只需轻轻一浇，平凡的白米饭瞬间化身餐桌上的璀璨明星，让人欲罢不能，回味无穷。





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

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

超级优惠北京烤鸭 6-123

\$38

限堂吃 一只

北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅



北京烤鸭

6.5磅套餐

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)





汉宫 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