

天津8种特色小吃，美味不容错过，快来尝尝吧！

谈及天津的美食瑰宝，其丰富程度犹如繁星点点，璀璨夺目。其中，狗不理包子以其皮薄馅足、香气四溢，炸耳糕则以金黄酥脆、甜而不腻，再辅以那麻花之绝，三者并称为“津门三绝”，早已名扬四海。然而，今日笔者欲引领诸位深入探索的，乃是天津8种特色小吃，美味不容错过，快来尝尝吧！

煎饼果子

谈及煎饼果子，思绪便不由自主地飘向了天津那座韵味悠长的城市，那里，煎饼果子被赋予了灵魂，演绎成了街头巷尾的一抹独特风情。天津人，对煎饼果子的热爱，仿佛是将平凡食材编织成艺术品的匠人之心，让这份小吃绽放出非凡的光彩。

在天津人的味蕾世界里，正宗的煎饼果子，其精髓非绿豆面莫属。而为点睛之笔，莫过于那片炸得金黄酥脆、薄如蝉翼的脆皮，它如同秋日里最后一落叶，轻轻依附于煎饼之上，却带来了无尽的层次与惊喜。一口咬下，面饼的柔软、鸡蛋的鲜香、脆皮的爽脆，以及酱汁的醇厚，层层递进，交织成一首关于味觉的交响乐，令人回味无穷，满足之感油然而生。

狗不理包子

狗不理包子，这一舌尖上的国粹，宛若璀璨星辰，照亮了中华美食的浩瀚天空。何以这平凡的包子能跃然成为全国食客心头的白月光，更被赋予了“狗不理”这别具一格的雅号？狗不理包子，其精髓在于那薄如蝉翼的面皮，内里却藏着丰盈饱满、汁水横溢的肉馅，仿佛是大自然中最精巧的杰作，光是提及，便已令人垂涎欲滴，口舌生津。

想象一下，当一盘热气腾腾的包子置于眼前，它们宛如晨曦中羞涩的露珠，散发着诱人的光泽，轻轻咬开那层细腻的面纱，瞬间，一股温热而浓郁的香气在口腔中肆意绽放，肉馅的鲜美与汤汁的甘甜交织成一首味蕾的交响乐，每一口都是对味觉的极致挑逗，让人不由自主地沉浸在满口的幸福与满足之中，而那随后搭配的一碗温润粥品，更是如同清泉般洗涤了所有的油腻，只留下无尽的回味与温馨，在心头久久不散。

天津麻花

天津麻花，种类繁多，馅料各异，形态万千，仿佛是大自然赋予的艺术品，每一根都蕴含着匠人的心思与巧手。面粉与鸡蛋的温柔邂逅，在搅拌的旋律中缓缓交融，随后是二十分钟的揉面时光，如同匠人与面团间的一场深情对话，直

至它成为柔软而富有弹性的面团。

随后，面团被精心雕琢成细长的条带再被均匀地披上芝麻的金色外衣，紧接着，这些长条在匠人的巧手下，轻盈地旋转、交缠，化身一条条精巧的麻花状儿，仿佛是大自然中最精致的藤蔓，静待绽放。终于，它们优雅地滑入沸腾的油锅中，经历一场华丽的蜕变。油温的拥抱，让麻花儿的一寸肌肤都变得金黄酥脆，内里则藏着温柔的回甜与恰到好处的油润咸香，交织成一首味蕾的交响乐。

耳朵眼炸糕

在天津这座历史悠久的城市中，耳朵眼炸糕以其独特的魅力，成为了味蕾上的璀璨明珠。其馅料，精选上等红豆，慢火熬煮成沙，色泽诱人，甜而不腻，仿佛秋日里温暖的阳光，温柔地包裹着每一寸味蕾。而那外皮，则是糯米粉、粘米粉与酵母粉的完美邂逅，经过时间的精心发酵，成就了外酥内软的奇妙口感。它，就像穿着一袭轻盈纱衣的舞者，轻轻一跃，便跃入了食客的心田。

薄如蝉翼的脆皮，是炸糕的华服，轻轻一咬，咔嚓作响，是味蕾的序曲；内里则是细腻绵软的红豆沙，缓缓流淌，如同细腻的情诗，在舌尖缓缓铺陈开来。这份精细的工艺，不仅是对食材的尊重，更是

对食客的一份深情厚意。耳朵眼炸糕，不仅仅是一种食物，它更是一种文化的传承，一种情感的寄托，让人在品尝之间，仿佛能穿越时空，感受到那份源自天津老胡同的温暖与情怀。

嘎巴菜

嘎巴菜，这一地道津门雅称，实则源自那“锅巴”的妙趣横生，天津方言中亲切地唤作“嘎巴菜”，犹如一曲地方风情的悠扬小调。它并非寻常羹汤，而是与河南胡辣汤遥相呼应，却又在味觉上绘出另一番风情画卷，两者虽同流却异彩纷呈。

碗中盛载的，不仅是一碗汤，更是一幅色彩斑斓的食材盛宴，最后，手撕绿豆煎饼，轻轻投入这温暖的怀抱，刹那间，煎饼吸饱了汤汁的精华，变得柔软而饱满，如同久别重逢的恋人，紧紧相拥。舀一勺入口，汤的醇厚、菜的鲜美、煎饼的柔韧交织在一起，绽放出前所未有的味觉火花，仿佛一曲交响乐在舌尖上悠扬响起，让人不禁沉醉，真乃味蕾上的一场奢华旅行，令人回味无穷。

炸卷圈儿

虽未享有煎饼果子那般显赫名声，于天津人的味蕾殿堂中，炸

卷圈却占据着一席之地，宛若一颗低调而璀璨的明珠。它的精髓，非豆芽菜莫属，豆芽菜的清新与香菜的芬芳交织缠绵，豆干的柔滑与面筋的嚼劲相得益彰，这一切在腐乳的醇厚、麻酱的浓郁与香油的点睛之下，被巧妙地包裹于那层韧性十足的豆皮之中，仿佛是给味蕾编织的一场梦幻盛宴。

如此简单几样素食，却仿佛是大自然与人类智慧的完美邂逅，它们相互融合，相互成就，最终幻化出这道别具一格、风味独特的美食。让人在品尝之间，不仅满足了口腹之欲，更仿佛进行了一场心灵的洗礼，让人不禁沉醉其中，难以自拔。这便是炸卷圈的魅力所在，虽不张扬，却足以让人念念不忘，深爱不已。

奶皮酥

这道小吃，宛若一颗璀璨的明珠，镶嵌在天津人记忆的长河之中，承载着无数童年的欢声笑语，成为了不可磨灭的经典印记。其独特魅力，源自那份难以言喻的味觉盛宴，甜而不腻，香远益清，深深攫取了天津人的味蕾，成为心头好。

如此美味，岂是凡间之物？它不仅仅是一道小吃，更是天津人情感与记忆的纽带，让人在品尝之间，仿佛穿越回了那个无忧无虑的童年时光，感受着那份纯粹与美好，久久不愿醒来。

捞面

捞面，这民间俗称中的“打卤面”，宛若夏日里的一抹清凉，沿着“头伏饺子二伏面”的古训，在天津人的餐桌上绽放着独特的风情。它不仅仅是一碗面，更是天津人生活哲学的缩影，讲究的是那份细腻入微的讲究与热爱。

吸溜一口，那面条的劲道与卤汁的香醇在口腔中交织缠绵，蔬菜的清新更是为这趟味觉之旅增添了几分惊喜。香而不腻，爽滑可口，仿佛整个夏天的美好都凝聚在这一碗捞面之中。

天津人，无论是逢年过节，还是寻常日子，都少不了这一碗承载着乡愁与温情的捞面，它不仅仅是一种食物，更是一种情感的寄托，一种文化的传承。



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

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

6-123 超级优惠北京烤鸭

北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅

北京烤鸭

6.5磅套餐



大华府地区 最富丽堂皇的大酒楼

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)

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定