



## 不能错过的河南8大名菜,美味爆表,让人食指大动,你吃过吗?

河南之味,即豫菜之韵,深植中原大地的广博与深厚,历经千载岁月悠悠,凝练成一股平和中正、温润如玉的饮食哲学,俘获了无数食客的芳心。

这不仅仅是一种味蕾的享受,更是千年文明传承中,朴实无华的劳动人民智慧之光的闪耀,是河南儿女对美食艺术不懈追求的璀璨结晶。

### 第1道菜:烩羊肉

烩羊肉,一口下去,仿佛是味蕾的盛宴,肉质厚实丰腴,如同云朵般轻柔地融化于齿间,其汤汁浓郁醇厚,犹如秋日暖阳下缓缓流淌的蜜糖,鲜美异常,全然不见丝毫羊膻之迹,实为不可多得的美食奇遇,定能让你一试难忘。

令人赞叹的是,这烩羊肉中巧妙融入了木耳的脆嫩、粉丝的滑顺以及菌类的清新,它们不仅为这道菜增添了丰富的色彩,更在口感上构建了一个多层次的立体世界。每一口都是对味觉的极致探索,既有羊肉的醇厚鲜美,又有蔬菜的清新爽脆,两者相得益彰,交织出一曲味觉上的交响乐,让人回味无穷,喜爱羊肉之人,此等美味,岂容错过?

### 第2道菜:桶子鸡

桶子鸡,这朵绽放在河南开封美食长卷中的璀璨明珠,精选自体态丰腴、脂腴满溢

的老母鸡,其烹饪过程,犹如一场古老的仪式,以上乘老汤为媒,慢火细炖,让岁月精华与母鸡之肥美,在锅中缓缓交融,编织出一曲味觉与视觉的双重盛宴。

令人称奇的是,那肥美之中不显丝毫油腻,让人在享受美味的同时,也领略到了一种超脱于世俗的雅致。总而言之,桶子鸡,这道集色、香、味、形于一体的佳肴,不仅是对味蕾的一次奢华旅行,更是对河南开封悠久饮食文化的一次深情致敬。它以其独特的魅力,静静诉说着一段段关于美食与传承的故事,等待着每一位有缘人的细细品味与深深沉醉。

### 第3道菜:芙蓉海参

芙蓉海参,作为豫菜瑰宝中的一抹璀璨,不仅是味蕾的盛宴,更是视觉与味觉的双重交响。这道菜,以蒸至极致的鸡蛋羹为画布,轻轻铺开一幅细腻温婉的景致,其上镶嵌着精心烹制的海参,宛如晨曦中云海里跃动的珍珠,既是对自然的精妙摹写,也是对美食艺术的极致追求。

那鸡蛋羹,宛若初绽的芙蓉,肌肤般细腻柔嫩,轻舀一勺,入口即化,仿佛置身于云端,轻盈得能随风起舞,其质感之细腻,令人叹为观止。而海参,则是这云海中潜藏的瑰宝,经过匠心独运的烹饪,变得脆滑爽口,鲜美异常,每一口都是海洋的深邃与甘甜交

织,软糯中带着一丝不易察觉的香甜,仿佛在舌尖上缓缓绽放的春日花朵,让人回味无穷。

### 第4道菜:双麻火烧

双麻火烧,这源自河南开封的味蕾瑰宝,犹如古都晨昏间的一抹温柔,既是晨光熹微中的温馨早餐,亦是夜幕低垂时的慰藉夜宵。它不仅仅是一种面食,更是时间流转中,一份不变的温情守候。

在当地人的呢喃中,火烧二字,轻唤出的是对烧饼那份独特韵味的无限眷恋。而双麻火烧,更是这系列中的翘楚,它以酥皮为裳,层层叠叠间,藏着的是匠人的精心与时光的秘密。那酥皮,宛若轻纱覆面,轻轻一咬,便是满口的酥脆交响,那满口酥香,如同春风拂过心田,带来无尽的惬意与满足;而那回味,悠长而绵密,如同开封古城的历史,厚重而又充满故事。

### 第5道菜:松子仁烧香菇

松子仁烧香菇,这道源自中原腹地河南的佳肴,堪称家常餐桌上的温馨诗篇,老幼咸宜,温馨满溢。它甄选颗颗圆润饱满、宛如星辰般的松子仁,轻裹薄油,于热浪中翩翩起舞,直至披上金黄色的华丽外衣,熠熠生辉。随后,融入那经水温柔唤醒、重焕生机的香菇,二者在锅中悄然邂逅,共谱一曲味觉上的和谐乐章。

此菜不仅承载着健脾养胃的养生智慧,更以它独有的鲜美滋味,挑逗着每一个挑剔的味蕾。松子仁,那坚果的油脂香在炸制的洗礼下,愈发醇厚浓郁,仿佛是大自然最纯粹的馈赠,在舌尖缓缓绽放;香菇,则以它独有的菌香,柔软而又不失韧性,与松子仁的酥香交织缠绵,相互映衬,恰似一对天作之合,演绎着味觉的盛宴。

### 第6道菜:炸紫酥肉

炸紫酥肉,河南省之瑰宝,一道穿越世纪风味的佳肴,其酥香之韵,足以媲美京城烤鸭之盛名,堪称味蕾上的绝代风华。这不

仅仅是一道菜,它是时间的低语,历史的沉香,每一口都是对过往岁月的深情致敬。

尤为妙绝的是,当这外脆里嫩的炸紫酥肉邂逅甜面酱的柔情蜜意,一场味觉盛宴悄然拉开序幕。甜面酱的醇厚,如同古老城墙下缓缓流淌的护城河,温柔地包裹着每一丝紫酥肉的脆与嫩,两者相辅相成,既不过分甜腻,也不失肉质的本真,只留下满口的鲜香与满足,让人恍若置身于一场关于美食与文化的梦幻之旅。

### 第7道菜:洛阳燕菜

谈及豫菜之精髓,洛阳燕菜无疑是璀璨夺目的明珠,其声名之隆,早已跨越地域界限,成为食客心中一抹不可磨灭的味觉记忆。这道菜,宛若春日里盛开的牡丹之王,富丽堂皇,不仅色泽诱人,更蕴含着深厚的文化底蕴与匠心独运。

细观洛阳燕菜成品,它仿佛是大自然中最为精致的艺术品,每一丝、每一缕都精心雕琢,绽放于盘中,既显高贵又不失雅致。轻舀一勺送入口中,咸鲜交织,味蕾瞬间被唤醒,那是一种难以言喻的美妙——清淡中不失丰盈,鲜美里蕴含层次,几种味道在舌尖上翩翩起舞,相互融合,又各自独立,演绎出一场味觉的交响乐,令人回味无穷,赞叹不已。

### 第8道菜:肉丝带底

肉丝带底,这道源自中原腹地的河南佳肴,宛如一幅细腻交织的味蕾画卷,其滋味之丰富,层次分明,宛若山间清泉与林间晨露的巧妙融合,既含荤香之醇厚,又不失素雅之清新。这道菜,不仅是食材的盛宴,更是味觉艺术的展现,荤素搭配,相得益彰,恰似春日里繁花似锦,各展风姿。

制作这道菜的过程,虽不繁复却极需匠心,每一次翻炒,都是对食材的深情告白;每一勺调料的加入,都是对味道的精准拿捏。最终呈现于眼前的,不仅仅是一道菜,更是一份对生活的热爱与追求,是对简单食材所能创造出的无限可能的赞美。



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

诚聘

周末五六日三天企枱,小费好。

请电: 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**

yanzinoodle.com

10955 Fairfax Blvd, Suite 108

Fairfax VA 22030

发美食秀,晒朋友圈八折优惠!

具体折扣详情请扫码咨询

# 燕子螺蛳粉

## Yanzi Noodle House

华府首家正宗柳州螺蛳粉店

万里寻家之味,燕子翩然提来

电话: 301-777-8888 / 410-299-2137

\*本店新增桂林米粉、老友粉等广西风味小吃及台湾小吃。

\*外卖平台点餐: Chowbus, HungryPanda, Grubhub, UberEats, Doordash, Fantuan

\*\*\* DC, MD, VA 各地都可送餐!

Email: Yanziluosifen@gmail.com

凭本广告来店消费

享受首次9折优惠