

这10种广东东莞小吃，美味程度破表，一定要尝尝看

东莞，这座镶嵌于岭南大地的璀璨明珠，其美食文化深深植根于广府菜系的沃土之中，每一口都是对岭南风情的细腻诠释。外地游客纷至沓来，不仅为探寻城市的繁华，更欲一尝那些令人魂牵梦绕的舌尖盛宴。那么，东莞的味蕾秘境中，究竟隐藏着哪些不容错过的特色小吃？哪些小吃能够荣登必尝榜单，让人回味无穷？今日小编就来分享这10种广东东莞小吃，美味程度破表，一定要尝尝看！

1、厚街濑粉

厚街濑粉，这道源自广东省东莞市的瑰宝，不仅是味蕾的盛宴，更是东莞文化长河中一抹亮丽的风景线。在东莞人的寿宴上，它不仅是佳肴，更是情感的寄托，每一根洁白细长的濑粉，都缠绕着对寿星长长久久、福寿双全的诚挚祝愿。

这濑粉，宛如冬日初雪般纯净无瑕，又似银丝轻舞，既显其洁白之姿，又蕴其细腻之质。入口之际，嫩滑与爽口交织，仿佛山间清泉滑过舌尖，留下一抹清凉与甘甜，令人回味无穷。

2、东莞米粉

东莞米粉，作为广东省东莞市璀璨饮食文化中的一颗明珠，承载着悠悠岁月里的地道风味。东莞米粉色如琥珀，香飘四溢，每一根都吸饱了汤汁的精华，软糯中带着丝丝弹性，仿佛能于唇齿间轻舞。其味，既有米香的醇厚，又不失调料的丰富层次，香、辣、鲜、爽，四味交织，构成了一曲动人心弦的味觉

交响乐，让人回味无穷，沉醉不已。

3、麦芽糖柚皮

麦芽糖柚皮，这东莞瑰宝之一，犹如岁月深处悄然绽放的甜蜜秘密。沙田柚，其果肉丰盈诱人，却在此处甘愿退居幕后，仅以其坚韧不拔的柚皮为主角，上演一场味蕾的华丽蜕变。在这场味觉盛宴中，麦芽糖与柚皮的邂逅，仿佛是大自然最巧妙的安排。

品尝之时，麦芽糖的绵密与柚皮的韧性在口腔中交织起舞，既有软糯的甜蜜，又有嚼劲的惊喜，每一口都是对传统手艺的致敬，对自然馈赠的感恩。这不仅是一种食物，更是一种文化的传承，一种情感的寄托，让远离家乡的人们，在品尝这东莞瑰宝时，也能感受到那份来自故土的温暖与甜蜜。

4、白沙油鸭

白沙油鸭，这一源自广东省东莞市白沙村的珍馐美味，宛若地名中轻轻摇曳的诗意，跃然于味蕾之上。它不仅承载着地域的风韵，更以“白沙”之名，绘就了一幅味蕾的田园风光画。

令人称奇的是，这白沙油鸭虽肥，却丝毫不显油腻，恰似那山间清泉，流淌过心田，留下的是清新与畅快。每一口都是对味觉的极致挑逗，让人在品尝之间，不由自主地沉醉于那份独有的醇香与鲜美之中，仿佛置身于一场关于美食的梦幻之旅。如此白沙油鸭，不仅是一道小吃，更是一种文化的传承，一种味蕾上的乡愁。

5、糖不甩

糖不甩，这温婉之名下藏着的是“如意果”的甜蜜寓意，它宛若江南水乡中轻摇的乌篷船，悠悠地驶入了广东东莞的美食画卷，成为那里不可多得的传统小吃瑰宝。其形态与汤圆相仿，却自有一番风味，如同月下佳人，温婉而不失雅致。

轻咬一口，酥滑之感如丝如缕，缠绕于唇齿之间，香甜之气瞬间绽放，犹如春日里绽放的百花，香气四溢，沁人心脾。这滋味，既不过分甜腻，也不失其醇厚，恰似人生中的那份恰到好处的幸福，让人回味无穷，老少皆为之倾倒。

6、荔枝柴烧鹅

荔枝柴烧鹅，乃东莞食坛之瑰宝，一抹独特风味，悠然绽放于岭南之地。东莞，这片被荔枝点缀的沃土，荔枝树蔚然成林，绿意盎然间藏着自然的馈赠。当地人巧妙地将这份自然的恩赐转化为味蕾上的盛宴——荔枝柴烧鹅，一场火焰与食材的浪漫邂逅。

当这盘荔枝柴烧鹅端上餐桌，金黄的外皮闪烁着诱人的光泽，如同秋日里最后一抹温暖的阳光，温暖而明亮。轻轻一咬，鹅肉的嫩滑与荔枝的清香在口腔中绽放，犹如春风拂过花海，带来一场味蕾的旅行。那淡淡的荔枝香，如同晨曦中的露珠，清新而不腻，让人回味无穷，仿佛整个夏天都凝聚在这一口之中。

7、裹蒸粽

裹蒸粽，这一源自广东东莞的

瑰宝，犹如端午佳节里跃然舌尖的古老诗篇，深深镌刻在每一户人家的温馨记忆中。每逢粽叶飘香的时节，家家户户便沉浸在一片包裹着爱与传承的忙碌之中，共同编织着关于裹蒸粽的甜蜜故事。

当热气腾腾的裹蒸粽被轻轻揭开那层翠绿的外衣，一股清新脱俗的香气便如晨雾般弥漫开来，瞬间唤醒了沉睡的味蕾。入口那一刻，松软与爽滑交织成一首无言的赞歌，糯米的温润与馅料的醇厚在舌尖上翩翩起舞，仿佛是大自然最纯粹的味道，在唇齿间缓缓流淌，让人回味无穷。

8、道滘肉丸粥

道滘肉丸粥，源自广东省东莞市的一方瑰宝，宛若晨曦中一抹温婉的烟火气，轻抚着每一位食客的心田。这不仅仅是一碗粥，它是艺术与味蕾的和谐交响，以精选米粒为底，轻舞于沸腾的热水之中，化作一锅温润如玉的柔波。而道滘肉丸，则是这交响乐章中的灵魂音符，每一颗都经过匠心的捶打与调味，肉质鲜嫩多汁，弹性十足，仿佛能在舌尖上跳跃起舞。它们悠然落入粥中，与米香缠绵悱恻，相互渗透，交织出层次分明的美味。

此外，道滘肉丸粥还承载着深厚的地方文化与情感记忆。对于当地人而言，这一碗粥不仅仅是早餐的选择，更是一种家的味道，一种情感的寄托。无论是冬日里的一抹温暖，还是夏日里的一丝清凉，它都能以不变的美味，抚慰着每一个归家人的心。

9、荷叶饭

这不仅仅是一道菜，更是承载着深厚文化底蕴的民间传统小吃，其历史之悠久，可追溯至明末清初的《广东新语》中那抹悠远的墨香：“东莞之地，以香粳为基，佐以鱼肉之鲜，巧妙融合，再以荷叶为衣，细细蒸之。待熟时，表里皆透香，名曰荷包饭，食之难忘。”字里行间，不仅描绘了荷叶饭的色香味形，更流露出对这份传统美食的无限眷恋与赞美。

荷叶饭，恰似一幅生动的田园诗画，每一口都是对自然的致敬，对传统的传承。它不仅满足了味蕾的享受，更是一次心灵的洗礼，让人在品味中感受那份来自远古的质朴与纯粹。

10、洗沙鱼丸

洗沙鱼丸，镶嵌于广东省东莞市美食地图中的璀璨明珠，是舌尖上的一场优雅邂逅。这不仅仅是一道小吃，更是匠人之心与自然馈赠的完美融合。烹饪时，清澈的高汤缓缓沸腾，鱼丸轻轻滑落其中，如同星辰落入银河，瞬间被温柔地包裹。不久，一股鲜香扑鼻而来，那是鱼肉与汤汁完美交融的香气，既清新又不失醇厚，引人垂涎欲滴。轻轻咬下，外皮滑嫩，内里鲜美多汁，仿佛能听见海浪轻拍岸边的声音，那是来自东莞水乡独有的风情与韵味。

洗沙鱼丸，不仅仅满足了食客们对美味的追求，更成为了一种文化的载体，讲述着东莞人民勤劳智慧的故事，以及他们对生活的热爱与向往。





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

\$38

6-123 限堂吃 一只

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

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