



想知道河南“10大名菜”有哪些？快来看看你吃过几种！

在中原腹地，河南，这片被岁月温柔以待的古老而丰饶之地，美食文化如同一条绵延不绝的河流，穿越历史的长廊，每一道菜肴都是时间的低语，历史的馈赠，地域风情的精致画卷。今日，笔者轻启朱唇，引领您一探河南“十大名菜”的璀璨风采，且看您与这些味蕾上的瑰宝，曾有过几番邂逅？

1. 糯香八宝饭

八宝饭，作为河南八大碗中的璀璨明珠，其在乡间宴席上的亮相，犹如繁星中最耀眼的一抹光辉，不可或缺，必呈于席面之上。这道佳肴，以其独有的甜糯缠绵，编织出一幅幅团团圆圆、甜甜蜜蜜的温馨图景，承载着河南人民对幸福生活的深切向往与美好祈愿。

烹任之法，唯“蒸”字诀。火候之下，蒸汽缭绕，如同轻纱曼舞，缓缓渗透进每一粒谷物之中，唤醒它们沉睡的香气。待时机成熟，一盘糯香四溢、色彩斑斓的八宝饭便跃然眼前，其香之浓，足以穿堂过巷，引得四方宾客竞相垂涎，食指大动，难以自持。

2. 汴京烤鸭

汴京烤鸭，亦称东京之味，乃河南开封古城一颗璀璨的味蕾明珠，其历史渊源流长，可追溯至北宋繁华盛世。这道菜，以鸭为主角，蜂蜜与京东菜的细腻调和为辅料，共同编织了一场味觉与视觉的双重盛宴。

若要寻觅这正宗汴京烤鸭的踪迹，切莫轻信街巷间随处可见的便利店之诱惑，而应踏寻那些隐匿于市井深处，承载着岁月风霜的老

字号店铺。那里，是古老手艺的守望者，每一道工序，每一份火候，都承载着几代人的匠心独运与传承不易。在这些老店里，你才能真正品味到那份穿越时空而来的纯正风味，那是任何现代速成之法所无法复制的韵味，是别处寻觅无果的珍饈。

3. 逍遥镇胡辣汤

逍遥镇胡辣汤，其名之盛，已蔚然成为晨光中早餐铺前最耀眼的招牌，其根深蒂固于周口市西华县逍遥镇那片沃土之中。在中原大地河南，漫步街巷，鲜少能觅得单纯以“早餐店”三字为匾的店铺，取而代之的，尽是“逍遥镇胡辣汤”几个大字熠熠生辉，它们以一种不言而喻的默契，被地道的河南人心中默许为早餐的代名词。

踏入其间，包子热气腾腾，与那碗色泽诱人、香气扑鼻的胡辣汤相映成趣，怎能不令人心生暖意，认定这便是味蕾与心灵双重慰藉的早餐圣地？胡辣汤，这河南人魂牵梦绕的晨间佳肴，其独特魅力，远非他处之粥品、甜品或是豆浆所能及。

4. 炸八块

炸八块，这道源自河南开封的珍饈佳肴，宛若古都遗风中翩翩而至的味蕾盛宴。它巧妙地将稚嫩的童子鸡、细腻的鸡肝与轻盈的淀粉交织共舞，于锅中缓缓演绎出一场关于味觉与视觉的双重盛宴。

尤为值得一提的是，这道菜的灵魂——仔鸡，其肉质之鲜美，口感之滑嫩，恰似山间清泉，潺潺流淌于唇齿之间，留下的是无尽的回

味与遐想。每一块精心烹制的肉块，都仿佛是大自然最纯粹的馈赠，让人在品尝的瞬间，忘却尘嚣，只愿时光能在此刻停留。

5. 洛阳燕菜

洛阳燕菜，雅号牡丹燕菜，宛若豫西餐饮界中的一颗璀璨明珠，其食材精妙融合白萝卜之清雅、海参之馥郁、鱿鱼之鲜灵与鸡肉之醇厚，编织成一幅味觉与视觉的双重盛宴。此菜色泽皎洁，犹如冬日初雪覆盖下的汉白玉雕，纯洁无瑕，令人一眼倾心。其香，鲜而不腻，仿佛山间清泉潺潺，沁人心脾；其味，酸辣交织，恰似春日里细雨轻拂桃花面，既醒神又诱人。

在洛阳水席的华彩篇章中，牡丹燕菜无疑是最为耀眼的一抹亮色，仅凭其超凡脱俗之姿，便已足够撑起宴席的半边风华。它不仅是一道菜，更是洛阳文化底蕴与烹饪艺术巧妙结合的典范，每一口都是对味蕾的极致挑逗，对视觉的极致礼赞。

6. 油泼鲤鱼

油泼鲤鱼，这道菜肴的精髓，凝聚于那跃然盘中的主角——鲤鱼之上。它不仅食材的精选，更是对味蕾的深情告白。鲤鱼，以其肉质细腻、骨刺稀疏之姿，成为滋养身心的上乘之选，每一口都是对健康的温柔呵护。

油泼鲤鱼，作为豫菜中的瑰宝，它不仅是一道菜，更是一种文化的传承，一种味觉的艺术。那金黄璀璨的色泽，如同秋日暖阳下波光粼粼的湖面，引人遐想；而那扑鼻而来的香气，则如同晨曦中第一

缕清风，穿透心脾，让人沉醉。每一口品尝，都是对味蕾的极致宠溺，也是对生活美好瞬间的深刻铭记。

7. 炒凉粉

炒凉粉，作为河南开封的味蕾瑰宝，犹如古城深处的一抹晶莹流光，轻轻摇曳在食客的舌尖与心田。它以红薯芡为主角，编织出一幅色泽透明、宛若琥珀的画卷，每一口都是对视觉与味觉的双重盛宴。那滑嫩的触感，如同初春细雨拂过嫩叶，既温柔又带着一丝不易察觉的俏皮，爽口之余，鲜美之气在口腔中悠然绽放，令人回味无穷。

价格亲民，却丝毫不减其风味之精髓，炒凉粉以其独有的魅力，成为了开封人日常生活中不可或缺的一部分，也吸引着八方来客前来品尝，感受那份来自中原大地的淳朴与热情。

8. 道口烧鸡

道口烧鸡，宛若艺术般镶嵌于味蕾的盛宴，以其璀璨如金的色泽，犹如晨曦初照，点亮了食客的眼眸；肉质之酥烂，恰似秋风中落叶轻拂，细腻而不留痕迹，入口即化；其香，非但不腻，反而在唇齿间悠然游走，如同山间清泉，沁人心脾，令人心旷神怡。

此等美味，皆源自对食材的极致苛求——精选当地山林间奔跑嬉戏的优质童子鸡，它们沐浴着自然的恩赐，肉质坚实而鲜美。再辅以深山中采集的多种珍贵中草药，与世代传承的秘制老汤交织融合，仿佛是大自然与人类智慧的双重礼赞。

9. 开封桶子鸡

开封桶子鸡，其精髓深藏于选材之严苛与工艺之精湛之中。每一只鸡，皆是精挑细选，仿佛是大自然赋予的瑰宝，静待匠人雕琢。制作之时，匠人手法细腻入微，整鸡脱骨而肌肤无损，宛若艺术品般形态饱满，浑然天成。色泽上，它披上了一袭璀璨的金黄外衣，在阳光下熠熠生辉，引人垂涎。

入口之际，咸香交织，鲜嫩滑舌，仿佛春风拂过初绽的花朵，细腻而不失层次，令人沉醉。这不仅是一场味蕾的盛宴，更是对开封悠久饮食文化的一次深刻致敬。每一口咀嚼，都是对厨师精湛刀工与火候掌控能力的赞叹，他们如同魔术师般，将平凡的食材幻化为非凡的美味。

10. 洛阳水席

洛阳水席，宛若中原大地绽放的一朵饮食艺术奇葩，作为河南宴席文化的璀璨明珠，它以其独树一帜的仪式感与深邃的文化底蕴，享誉四海。这场味觉与视觉的双重交响，由二十四道精心雕琢的佳肴共同谱写，每一口都是对味蕾的极致诱惑，每一幕皆是生活美学的温柔绽放。

每一道菜肴，都是匠人之心与自然之灵的巧妙融合，它们不仅仅是食物，更是被赋予了生命的艺术品。色彩斑斓，形态各异，仿佛是大自然中最绚烂的花朵，在盘中竞相绽放，让人在品味其鲜美之际，也仿佛置身于一场盛大的视觉庆典，心灵得到了前所未有的洗涤与升华。



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

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

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

《蒸鲜》原汁原味，价钱公道，欢迎大家来品尝！

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)



首推 港式点心 拿手菜



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