



8道福建经典菜，每一道都是美食代表，看完口水直流

福建，这片被自然之神精心雕琢的土地，宛如一幅流动的山水画卷，不仅风景如画，人杰地灵，更是美食的摇篮，孕育着令人向往的味蕾盛宴。在这片神奇的土地上，闽菜犹如一颗璀璨的明珠，在中国八大菜系中熠熠生辉，承载着深厚的历史底蕴与独特的文化传承。它以山珍海味为画布，以精湛的烹饪技艺为笔，绘就了一幅幅色香味俱全的美食图谱，尤其是那各式各样的汤类美食，更是让人回味无穷。

今日，就让我引领您走进福建美食的殿堂，为您揭开8道福建经典菜，每一道都是美食代表，看完口水直流！

第一道菜：荔枝肉

荔枝肉，这道源自闽南的经典佳肴，犹如仙界中的一颗璀璨明珠，巧妙地将鲜甜的荸荠与精挑细选的猪瘦肉融为一体，编织出一曲味蕾的交响乐。厨师以巧手将猪瘦肉雕琢成十字花刀，宛如艺术家在食材上勾勒细腻的笔触，经过一番巧炸，那猪肉仿佛披上了金黄的外衣，与洁白如玉的荸荠并肩立于盘中，形态神似饱满多汁的荔枝，由此得名，雅致而又贴切。

当这一口荔枝肉轻触舌尖，肉的荤香瞬间绽放，如同春日里绽放的花朵，绚烂而热烈。那清甜与咸鲜在口中交织，如同晨曦中的露珠

与朝阳共舞，既清新脱俗，又不失人间烟火之气，让人回味无穷，沉醉不已。这不仅是一道菜，更是一幅动人的画卷，一段关于味觉与视觉双重享受的美妙旅程。

第二道菜：佛跳墙

佛跳墙，又名福寿全，乃闽菜之瑰宝，其名如雷贯耳，响彻云霄。非独以其鲜美醇厚之味脍炙人口，更因用料之丰饶，堪称汤中翘楚，令人叹为观止。此菜食材之繁复，犹如群英荟萃，各味相依，互为映衬，更显其鲜之极致。

鲍鱼之柔嫩，鱼唇之细腻，牦牛皮胶之胶糯，海参之滑爽，菌菇之清雅，蹄筋之韧劲，墨鱼之鲜美，瑶柱之甘醇，鹌鹑蛋之玲珑，诸般珍馐，齐聚一堂，文火慢炖，如同群芳竞艳，各展风华。加之精制高汤，醇美老酒，犹如点睛之笔，将鲜之韵味发挥得淋漓尽致。成菜之时，佛跳墙宛如琼浆玉液，软嫩油滑，鲜美无比，醇香四溢，浓厚而不腻，入口即化，回味无穷。

第三道菜：土笋冻

土笋冻，这道源自福建泉州的地道闽南佳肴，犹如一颗璀璨的美食明珠，镶嵌在味蕾的殿堂之中，独特而非凡。其原料虽为貌不惊人的沙虫，但经过一番精心雕琢，

仿佛丑小鸭蜕变天鹅，化身为土笋冻后，那份鲜美与Q弹，犹如晨露滋润的嫩芽，清新脱俗，让人一旦品尝便难以割舍。

搭配上精心调制的调味料，土笋冻更添几分风味。酸辣交织，鲜爽并存，犹如夏日里的一缕清风，拂过心田，让人瞬间胃口大开，仿佛置身于繁花似锦的美食花园，沉醉不知归路。夏日炎炎，来上一碗土笋冻，便是给予味蕾最温柔的慰藉，让人心生欢喜，回味无穷。

第四道菜：扳指干贝

扳指干贝，乃福建菜系中一颗璀璨的明珠，其得名缘于成菜之际，黄白交织，宛若贵族扳指，雅致非凡。此肴非但视觉享受，令人心旷神怡，入口之味，更是鲜美绝伦，挑动味蕾的极致盛宴。

其外圈之“扳指”，实为白萝卜精雕细琢之作，晶莹剔透，宛如冬日初雪覆盖下的玉戒，温润而泽，散发着淡淡的清雅之气。内圈则巧妙嵌入干贝，二者相融，形神兼备，犹如天作之合，令人叹为观止。

第五道菜：走油田鸡

走油田鸡，这道源自福建的经典佳肴，犹如一场味蕾的盛宴，精选肉质紧致、体态丰满的田鸡作为主角，经由热油的洗礼，绽放出别

样的风采。令人沉醉的是，这道菜蒜香四溢，大蒜的鲜香与浓郁，如同山间清泉，潺潺流淌，与田鸡的柔滑之美相得益彰。两者交织，仿佛是大自然最和谐乐章，令人回味无穷。

走油田鸡，不仅是一道菜，更是一种生活的艺术，是对食材本真之味的极致追求。它以其独特的魅力，诚邀每一位食客前来品鉴，定能让你在品尝之间，感受到那份来自福建的淳朴与热情，非常值得你亲自一试，领略其非凡韵味。

第六道菜：扁肉燕

扁肉燕，这道镶嵌于福建美食瑰宝中的传统小吃，宛如一位常客，悄然莅临于各地的餐桌盛宴，不仅以其馥郁芬芳的味蕾诱惑捕获人心，更承载着太平吉祥、安康顺遂的美好寓意，成为了馈赠亲朋的不二之选。其制作工艺精妙绝伦，肉燕皮经由匠人之心，以精选猪肉与细腻番薯粉为基，手工千百次捶打，直至其蜕变得晶莹剔透，仿佛晨曦中的露珠，既韧劲十足又不失温婉柔美，更兼得“薄如蝉翼，色若凝脂”之美誉，令人叹为观止。

第七道菜：白雪鸡

白雪鸡，这道源自福建的经典佳肴，犹如冬日里悄然绽放的冰雪

之花，以其独特魅力征服食客的心。它精选鸡胸脯肉为主料，经过匠心独运的烹调，成菜之际，色泽洁白无瑕，宛若初降人间的雪花，又似精雕细琢的玉兰，因形得名，是为白雪鸡。

其汤汁清澈，犹如山间清泉，轻抿一口，鲜美之味悠然舌上，仿佛春日里的一缕和风，温柔而又不失韵味。白雪鸡的造型更是别致，每一朵“花朵”都蕴含着厨师的匠心与巧思，令人观之赏心悦目，心生欢喜。

第八道菜：醉排骨

醉排骨，这道源自福建福州的味蕾盛宴，犹如一曲和谐的交响乐章，在舌尖轻舞飞扬。其味酸辣交织，宛若晨曦微露时山间清泉与野花的浪漫邂逅，既蕴含了排骨那深沉而诱人的荤香，仿佛古老森林中雄鹿的低吟，又巧妙融入了马蹄的清甜，恰似春日里溪边初绽的百合，清新脱俗。

黄酒的醇厚，如同岁月沉淀的老酒窖中缓缓流淌的金色河流，带着时光的温柔与智慧，为这道菜添上了一抹不可言喻的深邃。而番茄酱的酸甜，则像是孩童时代夏日午后的一场骤雨，来得突然，去得也快，却留下了无尽的回味与欢笑，让味蕾在酸甜交织间跳跃。





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 \$38/只

6-123 限堂吃

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)



首推 港式点心 拿手菜



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