

# 嘉兴旅行必尝:6道当地人心头好美食推荐!

嘉兴,这座温婉如画的禾城,以“江南水乡”之名,傲立于华夏旅游版图上,其绝美风华,历经两千余载岁月洗礼,愈发醇厚动人。此地,潮涌江河,湖映海天,自然造化之奇,汇聚成三处熠熠生辉的5A级旅游胜地,宛如三颗璀璨明珠,镶嵌于这片福泽深厚的土地上。

## 1: 荷叶粉蒸肉

粉蒸肉,这道寻常生活中的肉食珍馐,在嘉兴这片土地上,被当地大厨以匠心独运的手法,升华至风味的巅峰之境。他们巧取当地鲜嫩的荷叶为衣,将香米细细研磨成粉,轻轻包裹着精选的猪肉,宛如为这食材披上了一层细腻的米香纱幔。外层,更以三层荷叶紧紧相拥,经沸水温柔地蒸煮,渐渐成型,成就了一盘艺术品般的佳肴。

其风味层次分明,犹如三重奏乐章,缓缓展开:第一层,是肉之本香,醇厚而不腻;第二层,米之醇香,细腻缠绵;第三层,荷叶鲜香,清新雅致,仿佛夏日微风中的一抹绿意,让人心旷神怡。这三“香”交织缠绵,彼此成就,共同演绎出嘉兴荷叶粉蒸肉的极致韵味,仿佛是

大自然与人类智慧的一场完美邂逅,令人回味无穷。

## 2: 石锅蟹

嘉兴的石锅,早已誉满天下,它不仅擅长烹调各式菜肴,更能巧妙化身,孕育出今日这道地道道的本土佳肴——石锅蟹。这道美食,以当地肥美的河蟹为主线,精心穿插了大虾的鲜、番茄的艳、宽粉的柔、黑木耳的脆、笋尖的嫩,编织成一锅色彩斑斓、香气扑鼻的味觉盛宴。

石锅中,河蟹的鲜味如泉涌般四溢,与诸般食材交织缠绵,仿佛春日里细雨滋润万物,每一口都是对味蕾的极致诱惑。如此一锅烩炒,鲜味浓郁而不腻,酸爽可口而不过分,恰似一首和谐的交响乐,每一个音符都恰到好处,每一个瞬间都令人陶醉。品尝之间,仿佛置身于嘉兴的烟雨楼台,感受着那份独特的江南韵味,让人回味无穷,百吃不厌。

## 3: 石锅菜泡饭

方才,我已细述了石锅蟹之

妙,那确是一道令人称赞的佳肴。而今,佳肴既备,美饌自当相随。且说这石锅菜泡饭,其风味宛若家常便饭中的一抹亮色,温馨而又熟悉。它以细碎的青菜叶与粒粒分明的米饭共舞于一锅之中,慢火炖煮,直至彼此交融。待食用时,再倾入半碗醇厚的鸡汤,轻轻搅拌,仿佛将这碗饭注入了灵魂。即便是搭配几碟朴素无华的家常小菜,也能让人吃得津津有味,乐在其中。

当然,石锅菜泡饭的魅力远不止于此,它的美味有着无限的延展空间。在煮饭的温馨时刻,不妨添入些许香菇丁的馥郁、火腿丁的咸香、玉米粒的甘甜与青豆丁的清新,这些荤素交织的食材,共同编织出一款什锦风味的石锅菜泡饭。它不仅在口感上层次分明,令人回味无穷,更在营养上实现了均衡与丰富,宛如一首和谐的交响乐,奏响在味蕾的殿堂。

## 4: 二锦馅

它的某些制作手法宛若油面筋拥抱肉糜的温馨场景,然而,在这道珍馐佳肴的酝酿过程中,所需

的食材种类却远远超越了传统的油面筋塞肉。而这款名为“二锦馅”的佳肴,便在这温柔的时光里完美绽放。其风味独特,荤素交融,彼此映衬,那浓郁的鲜香如同晨曦中的一缕阳光,温柔地拂过味蕾,而猪肉的肥美则在这鲜香的陪伴下,变得丝毫不腻,反而增添了

## 5: 海宁缸肉

海宁缸肉,这道镶嵌于乡土记忆深处的珍馐,以其独有的韵味在当地名声鹊起。往昔,陶瓷厨具以其古朴典雅,承载了无数家庭的温馨记忆;而今,科技之光让烹饪工具日新月异,虽同法炮制,海宁缸肉依旧美味不减。然而,若论及风味之独特,陶锅烹制的缸肉无疑更胜一筹。那不仅仅是一道菜,更是一段穿越时空的味觉之旅,让人在品尝之间,仿佛能听见历史的低语,感受到那份来自古老岁月的醇厚与温情。

## 6: 烧柴豆腐

在当今这个科技日新月异的

时代,尽管生活的画卷铺展得愈发斑斓多彩,乡间的某些角落,仍旧保留着那份古朴与纯粹——那便是用泥土与智慧砌就的土灶,其上安然置放着一口历经风霜的铁锅。今日,我愿引领诸位共赏一道源自乡土情怀的美味佳肴:烧柴豆腐。此菜以那承载着岁月痕迹的土灶锅为舞台,以内酯豆腐这位温婉细腻的佳人为主角,轻启一场味蕾的盛宴。

那豆腐,宛若初雪般嫩滑,又似婴儿肌肤般细腻,每一口都是对味觉的极致宠溺,野山椒的微辣如同点睛之笔,为这温婉的豆腐添上一抹不羁的风情。而下饭的能力,更是不可小觑,若以星辰为喻,其下饭指数,少说也有四星之璀璨,足以让平凡的一餐变得不再平凡。



# 蚌埠美食推荐:6道必尝名菜,感受当地味道!

蚌埠作为淮河文明摇篮之一,这片土地不仅镌刻着7300年前古老文字的神秘印记,还深藏着新石器时期双墩遗址的悠悠古韵,大禹治水之涂山圣地,以及楚汉争霸时烽火连天的垓下古战场,每一处名胜都是历史的低语,诉说着往昔的辉煌。

## 1: 河蚌烧粉丝

既然提及蚌埠,这座被誉为珍珠城的瑰宝之地,探访之际,品尝其标志性的河蚌佳肴自然是不错错过的一课。这款佳肴不论是红烧的醇厚浓郁,还是煲汤的优雅悠长,都能将河蚌的鲜美演绎得淋漓尽致,而在这众多烹饪艺术中,河蚌烧粉丝更是一道不可多得的味觉盛宴。那细腻滑嫩的蚌肉,与柔韧不拔的粉丝交织缠绵,仿佛海洋中细腻浪花与坚韧礁石的浪漫邂逅,仅需几抹恰到好处的调味,便能将“鲜”之一字推向极致的巅峰。

在蚌埠,这道河蚌烧粉丝,不仅是一道菜,更是一种文化,一种情怀,它讲述着这座城市与美食不解之缘的故事,等待着每一位旅

人,用味蕾去倾听,去感受。

## 2: 五河干头鱼夹馍

大多数人对于肉夹馍想必已是屡见不鲜,但你可曾品尝过那别具一格的鱼夹馍?在蚌埠五河县的中沱湖畔,有一种独特的鱼种,它们体态娇小,仿佛是大自然精心雕琢的微型艺术品。若想要满满地炖煮一锅,非得集结几百乃至上千尾这样的精灵不可,故而当地人亲切地赋予它们“干头鱼”的美名。

这些色香味俱全的干头鱼,被巧妙地包裹在一张柔软而富有弹性的死面皮之中(那面皮,宛如春日里轻盈飘逸的春卷皮,带着一丝丝湿润与细腻)。一口咬下,鱼肉的鲜美与面皮的柔韧在口中交织缠绵,仿佛一场味蕾的盛宴,让人回味无穷。这便是鱼夹馍,一道融合了自然之馈赠与人间烟火的美食传奇。

## 3: 蚌埠红烧甲鱼

在蚌埠这片历史悠久的土地上,自古便流传着品尝甲鱼的雅俗,尤其在明朝初期,这一风尚更

是蔚然成风。蚌埠,作为淮河之畔一颗璀璨的明珠,不仅是生态养殖甲鱼的沃土,更是孕育了一款独步天下的大水面甲鱼,它宛若天生的红烧佳肴主角,静待食客们的垂青。

这款甲鱼,主食非鱼虾莫属,这份独特的饮食习惯,赋予了其肉质前所未有的肥嫩与细腻。这肉质,柔滑而富有弹性,轻轻一咬,仿佛能听见春日里细雨滋润大地的声音。正是这份与众不同的特质,使得红烧之法成为了展现其鲜美的不二之选。红烧,如同一场盛大的仪式,将甲鱼的鲜美缓缓唤醒,又如同一位经验丰富的画家,以炉火为笔,以调料为墨,在甲鱼的肉质上绘出一幅幅绚烂的画卷。每一口,都是对味蕾的极致诱惑,让那鲜美之味,如同破晓的曙光,无尽绽放,照亮食客的心田。

## 4: 生炸圆子

相较于平凡的生炸圆子,它初看之下,仿佛是油锅中跃动的金色珠玉,仅是油炸丸子的表象,却蕴藏着不凡的风味奥秘。然而,仅凭这份寻常的美味,何以能在蚌埠的

美食地图上独树一帜,成为地标性的味蕾记忆?奥秘在于,这款肉圆的诞生,是食材与匠心的完美邂逅。

它精选自本地土猪,那肥厚相间的五花肉,辅以鸡蛋的柔滑、葱姜的辛香,多种辅材在味蕾间编织出一幅和谐的交响乐章。匠人手法娴熟,以虎口轻轻挤出丸子,跃入七成油温的怀抱,历经炽热的洗礼,直至金黄酥脆,内里柔嫩多汁。而后,金桔饼的甘甜、姜末的热烈与红糖的醇厚,共同熬制成一抹浓稠的勾芡汁,当勾芡汁缓缓渗透,每一口都是对蚌埠风土人情的深刻体会,让这道美食不仅仅是味蕾的享受,更是心灵的慰藉。

## 5: 老任桥牛肉

踏入蚌埠这片灵秀之地,若你的味蕾对牛肉有着难以割舍的痴情,那么,老任桥牛肉便是你不可错过的味觉盛宴。它精选上等黄牛肉为主角,随后,采用红烧牛肉之精髓,慢火细炖,让锅中的每一滴汤汁都浸润着黄牛肉的醇厚与细腻,烹饪出一锅色香味俱全的佳肴。成品的那一刻,黄牛肉的软嫩

与营养,如同春日暖阳,温柔地拂过舌尖,留下无尽的回味。

若再搭配上蚌埠当地特色主食,那更是锦上添花,滋味层层叠叠,交织成一首关于美食的悠扬乐章,让人沉醉其中,无法自拔。这不仅仅是一餐饭,更是一次心灵的抚慰,一次味蕾的旅行。

## 6: 沱湖螃蟹

蚌埠的水产养殖,其规模之盛,犹如浩瀚星海,蔚为壮观,且品类之繁,恰似春日百花争艳,各领风骚。在这繁星点点的水产之中,螃蟹以其独特的魅力,赢得了食客们的广泛青睐,成为了餐桌上的璀璨明珠。

作为蚌埠沱湖的一张璀璨名片,这里的螃蟹,膏满黄肥,香醇绵长,令人回味无穷;蟹肉之白嫩,清新爽口,令人赞不绝口。无论是清蒸以保留其原汁原味,还是油炸以增添几分酥香,亦或是炖锅炒菜中的巧妙搭配,都能将螃蟹的美味发挥得淋漓尽致,成就一道道令人垂涎欲滴的蟹类佳肴。若恰逢螃蟹的成熟期,那更是不可多得的美妙时机。

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

全职企管和抓码师傅

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