

河北7道特色美食,本地人热爱,外地人少知,快来了解!

河北菜,这位美食界的大家风范,既有着兼容并蓄的胸怀,将各地美食的精髓汇聚一堂;又有着独特的个性魅力,展现出属于自己的风采。它低调而不失华丽,美味中蕴含着深厚的文化底蕴。

今日,便带领诸位一同探寻河北7道特色美食,本地人热爱,外地人少知,快来了解!它们如同散落在土地上的璀璨明珠,等待着我们去发现、去品味。你是否已经迫不及待,想要一睹这些美食的真容?让我们一同踏上这场味蕾的盛宴,看看你都听说过哪几样河北的美食传奇?

美食一:西和肉糕

西和肉糕,这道源自河北石家庄的传统佳肴,犹如味蕾上的一首悠扬乐章,鲜香软嫩,每一口都是对味觉的极致宠溺,令人回味无穷,百尝不厌。

其制作工艺,虽与河南的肉焖子有着异曲同工之妙,却又在细微之处展现出独特的韵味与风情,味道上略有差异,却各有各的千秋,各领风骚。在当地,无论是盛大的宴席还是温馨的家宴,西和肉糕总是那道不可或缺的硬菜,它以一种近乎神圣的姿态,矗立在餐桌的中央,吸引着所有人的目光与味蕾。品尝过这道美食的人们,无不为之倾倒,赞不绝口,仿佛那每一口都是对生活美好的颂歌,是对传统技艺的致敬。

美食二:驴肉火烧

驴肉火烧,已然成为河北沧州、保定地域里一颗璀璨的美食明珠,其名号响彻云霄,几乎达到了

妇孺皆知的境地。故而,网络上常有戏谑之语流传:“世间驴儿,一旦踏入河北境地,无不闻风丧胆,瑟瑟颤抖。”河北人对驴肉的偏爱,简直可以用痴迷来形容。那酥得能轻易化作满口碎屑的火烧,内里却藏着精心卤制的驴肉,咸香扑鼻,诱人至极。

这火烧,层次分明,宛如精心雕琢的艺术品,轻轻一咬,便是满口的酥香,碎屑纷飞,如秋日落叶般轻盈。而那驴肉,更是鲜香滑嫩,仿佛初春的嫩芽,轻轻一抿便在舌尖化开。一口肉,一口蒜,那滋味,简直是人间至味,唇齿间余香缭绕,久久不散。

美食三:柴沟堡熏肉

柴沟堡,这座镶嵌于河北大地上的小镇,虽不显山露水,却孕育着令人垂涎欲滴的美食瑰宝——柴沟堡熏肉,其名在外,堪称当地饮食文化中的翘楚,位列美食殿堂的前茅。自清朝年间的悠悠岁月里缓缓走来,熏肉的传奇故事如同陈年佳酿,愈久弥香。

独特的烟熏香气,如同古老森林的呼吸,萦绕鼻尖,久久不散。这熏肉,无论是作为下酒之肴,还是与蔬菜共舞于炒锅之中,都能演绎出令人难以忘怀的美味篇章。据传,就连那高高在上的慈禧太后,在品尝过这人间至味后,也不禁拍案叫绝,其美味可见一斑。

美食四:香河肉饼

谈及河北的美食图谱,必有一肉一饼熠熠生辉,它们犹如璀璨星辰,镶嵌在河北的饮食长卷之中,将碳水的醇厚与蛋白质的丰盈演

绎得淋漓尽致。香河肉饼,这被誉为“北方食界之冠冕”的佳肴,承载着数百年的悠悠岁月,其历史之深邃,可追溯至北方游牧民族那自由不羁的美食遗风。

轻启朱唇,咬下这满载故事的一口,肉香瞬间如泉涌般四溢,仿佛春日里绽放的花朵,芬芳馥郁,沁人心脾。皮之薄,恍若蝉翼,轻轻一抿即化;肉之嫩,恰似初生之羔羊,柔滑细腻,入口即化。这滋味,让人回味无穷,沉醉不已。

美食五:沧州火锅鸡

在沧州古城,火锅鸡店犹如繁星点点,镶嵌于每一条街巷的肌理之中,几乎触目可及。步入任意一家,其滋味之精妙,皆能令人拍案叫绝。它既不囿于老北京涮羊肉的醇厚古朴,亦不拘泥于川渝老火锅的热烈奔放,而是沧州人匠心独运,巧妙地将二者精髓融合,孕育出了别具一格的地道火锅鸡。

这火锅鸡,常以古朴典雅的铜锅为器,鸡肉在其间悠然游弋,滑嫩之中蕴含着鲜香,麻辣交织,挑

逗着味蕾的每一丝敏感。当一锅热气腾腾的火锅鸡端上桌来,那鲜亮的油花在沸腾的鸡汤中翩翩起舞,仿佛在进行一场无声的交响乐,让人一时之间沉醉于油香与鸡肉香的交织中,难以分辨,却又无比诱人。

美食六:牛肉板面

谈及这道令人垂涎的美食,网友们的思绪不由自主地飘向了安徽。诚然,那正宗醇厚的牛肉板面,其根源深植于安徽的沃土之中。然而,令人称奇的是,这道美食竟在石家庄这片土地上绽放出了别样的光彩,仿佛繁星点点,遍地开花。在这里,如若失去了板面的陪伴,石家庄便如同缺失了灵魂的躯壳,失去了往昔的韵味与风情。

当那劲道十足、爽滑细腻的面条,搭配上卤香四溢的卤蛋,以及炖得软烂入味、入口即化的大块牛肉,每一口都是对味蕾的极致诱惑。汤汁中,牛油与各种调料交织融合,散发出令人难以抗拒的香

气,而那一勺红艳艳的辣椒油,更是如点睛之笔,为这道美食增添了一抹别样的风情,使之更加锦上添花,令人回味无穷。

美食七:三河小熏鸡

谈及河北熏鸡的美味圣地,廊坊三河无疑占据着一席之地,其风味之独特,较河南、安徽等地有过之而无不及。三河熏鸡,精挑细选一斤上下的小巧鸡只,皆因这般的稚嫩身躯方能孕育出最为鲜嫩的肉质。特制的鸡汤与白糖,宛若天作之合,携手共舞于熏制的炉火之上,为鸡肉披上一层神秘而诱人的风味外衣。

那熏制而成的鸡肉,色泽金黄璀璨,宛如秋日暖阳下的一抹亮色,带着一抹淡淡的烟熏轻纱,与一缕袅袅升起的香气交织缠绵,仿佛是大自然与人类智慧的美妙交响。

入口之际,只觉口感爽朗,清香四溢,丝毫不带半点油腻之感,恰似山间清泉,洗涤着味蕾的每一个角落。





大爺火鍋
George's Hotpot & BBQ

大华府 唯一 一家可以品尝到三种美食

6-123

北京烤鸭优惠套餐 (只限外卖)

买北京烤鸭套餐付现金只要\$61.99,包括一只北京鸭和一个菜,葱,瓜,酱,跟12张鸭饼,再送6张鸭饼,付信用卡只要\$65.99,再加一个菜是\$15.99请在以下选菜:

(1)香脆全鱼	(5)麻辣沸腾鱼片
(2)椒盐大虾	(6)干扁四季豆
(3)椒盐龙利鱼	(7)大蒜炒青干菜
(4)韩国牛肉辣不辣	(8)青椒洋葱炒鲜鱿

上百种美味任您选择

北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅

隆重推出 《蒸鲜》

原汁原味,价钱公道,欢迎大家来品尝!

超级优惠北京烤鸭

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 /只 限堂吃

节日优惠套餐

农历新年当天和除夕,特别优惠送北极大甜虾一份,买北京烤鸭套餐,只限外卖,星期二除夕,只开外卖下午四点到六点,请大家提早预订,送完为止。

北京烤鸭



优惠套餐

火锅套餐或烤肉套餐(堂吃)

午餐:特价\$14.99,买3个套餐就送1个免费午餐套餐,特价优惠到1月31日25年止,星期一到星期六中午12点到2点30分止。

晚餐:免费送1个晚餐套餐,买3晚餐套餐就送1个\$24.99的套餐,特价优惠到1月31日25年止,不包括北京烤鸭和其他的优惠。

营业时间:中午十二点到晚上十点。

北京烤鸭和火锅拼盘,特价\$61.99 (堂吃)

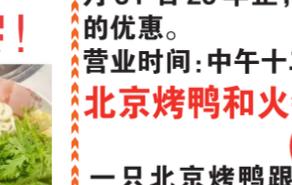
一只北京烤鸭跟一个火锅拼盘,包括大虾,龙利鱼片,鱼丸,龙虾丸,牛肉片,猪肉片,肉饺子,海鲜菇,青干菜,甜玉米,公仔面,选一个汤底,(不能替换)只限堂吃,全付现金

北京烤鸭和韩国烤肉拼盘,特价只要\$63.99 (堂吃)

一只北京烤鸭跟一个韩国烤肉拼盘,包括小牛排,五花肉片,秘制牛肉,韩国雞片,黄萝卜,泡菜,洋葱,白饭(不能替换)只限堂吃,全付现金。







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)