

成都最有名的十大特色美食推荐,尤其最后一种,没吃过等于白来!

成都,这座被冠以"美食之都"美誉的城市,无论是装修考究的餐厅,还是烟火气十足的街边小摊,都藏着让人魂牵梦萦的地道风味。今天,就让我们开启一场舌尖上的盛宴,细数十大最具代表性的成都特色美食,每一道都是这座城市献给味蕾的珍贵礼物,快准备好你的味觉,来一场酣畅淋漓的美食之旅吧!

第一种:肥肠酸辣粉

成都人的清晨往往被一碗热气腾腾的肥肠酸辣粉唤醒,这碗承载着蜀地饮食智慧的小吃,完美诠释了川菜"麻、辣、鲜、香"的四字真谛。选用郫县豆瓣与汉源花椒熬制的汤底,如同成都人爽朗的性格般直击味蕾;经过十二道工序处理的肥肠,既保留了丰腴的脂香又毫无腥膻,恰似这座城市对传统的坚守与创新。常能看到西装革履的上班族与晨练归来的大爷同桌大快朵颐,升腾的热气模糊了社会身份的界限,只留下此起彼伏的吸溜声和额头沁出的细密汗珠,构成最生动的市井画卷。

第二种:担担面

成都担担面堪称川味面食的经典之作,这碗看似朴素的面食实则暗藏玄机——芽菜的咸鲜恰如其分地中和了肉末的油膩,而面条的麦香又完美承接了调料的浓烈。每一根面条都裹挟着饱满的酱汁,入口时先是感受到芝麻酱如天鹅绒般的绵密,继而爆发出花椒带来的微微震颤,最后回味里还萦绕着芽菜特有的发酵鲜香。不仅能让饥肠得到即时慰藉,更能让味蕾体验层层递进的惊喜,堪称解馋圣品。

第三种:串串香

成都串串香堪称巴蜀美食的绝妙缩影,将市井烟火气与精致烹饪艺术完美融合。竹签串起的各色食材宛如艺术品般陈列在冰柜中,当这些荤素搭配的串串浸入翻滚的红汤,牛油与数十种香料熬制的汤底立刻迸发出复合香气,花椒的麻、辣椒的烈、豆瓣的醇在热浪中交织升腾,仿佛奏响了一曲麻辣交响乐。

第四种:毛血旺

四川特色菜肴"毛血旺"一定要尝尝,一口咬下去,红油汤汁瞬间在舌尖迸发,花椒的麻与辣椒的辣交织成令人上瘾的刺激感。毛肚脆爽弹牙,黄喉带着独特的韧劲,每一口都裹挟着浓郁的香料气息。最妙的是浸透汤汁的豆芽和宽粉,吸饱了麻辣鲜香,成为整道菜最温柔的缓冲带。

第五种:麻辣豆腐

麻辣豆腐的魅力不仅在于其独特的口感,更在于它背后蕴藏的川菜智慧。这道看似简单的家常菜,实则暗藏玄机——豆腐要选嫩而不散的石膏豆腐,牛肉末需手工剁至颗粒分明,花椒得用汉源贡椒现焙现磨,就连最后撒上的那撮葱花,也讲究"三分青七分白"的刀工。



在成都的老茶馆里,常能听见老饕们边嚼着三花茶边细数麻辣豆腐的"灵魂三味":初入口时的椒麻似巴蜀夏日的骤雨,中段的豆香如秋收时晒场的暖阳,收尾的麻辣余韵则像冬日里围着火炉的酣畅。有经验的食客会特意留一勺汤汁拌饭,让雪白的珍珠米裹着红亮的酱汁,每一粒都成了风味的载体。

第六种:夫妻肺片

夫妻肺片堪称川菜中的璀璨明珠,是成都街头巷尾最具烟火气的招牌凉菜其风味之绝妙,精选的牛心、牛舌经过老卤的精心烹制,既保留着筋道的口感,又饱吸了二十余种香料的精华,每一片都蕴含着"麻、辣、鲜、香、烫"五味的完美平衡。当牙齿穿透那层红亮的外衣,内里迸发的肉香便如锦江春潮般奔涌而来,让人忍不住要配上一盅醇厚的泸州老窖,方不负这"川味第一拌"的美誉。

第七种:兔

在成都这座美食之都,兔头堪称一绝,其滋味之鲜美,令人回味无穷。当你轻轻掰开那酥软的兔头,骨肉便如花瓣般层层绽放,肉质细腻滑嫩,入口即化。那浓郁的卤香裹挟着花椒的麻、辣椒的辣,在舌尖交织成一场味觉的盛宴,仿佛在口腔中奏响了一曲麻辣交响乐。拆骨吃肉的过程更是一种享受,每一丝肉都饱含着醇厚的汤汁,让人忍不住吮指回味。



在成都这座美食之都,兔头堪称一绝,其滋味之鲜美,令人回味无穷。当你轻轻掰开那酥软的兔头,骨肉便如花瓣般层层绽放,肉质细腻滑嫩,入口即化。那浓郁的卤香裹挟着花椒的麻、辣椒的辣,在舌尖交织成一场味觉的盛宴,仿佛在口腔中奏响了一曲麻辣交响乐。拆骨吃肉的过程更是一种享受,每一丝肉都饱含着醇厚的汤汁,让人忍不住吮指回味。

第八种:四川腊肉

四川腊肉精选土猪五花肉,经过传统手工艺制作,历经时间的洗礼之后而成,最地道的吃法要配上一碟现春的辣椒面,将红亮油润的肉片在辣椒面里轻轻一滚。牙齿咬破微脆表皮的一瞬间,先是尝到松木熏烤的醇香,接着肥肉部分化作琼浆在舌尖漾开,而瘦肉纤维里锁住的咸鲜滋味则随着咀嚼层层释放。这时若佐以新蒸的甑子饭,米粒的甘甜恰好中和了腊味的厚重,让人忍不住要连扒三大碗。

第九种:火锅

成都火锅的魅力,不仅在于它的麻辣鲜香,更在于它独特的社交属性。三五好友围坐一锅,筷子翻飞间,热气腾腾的锅底翻滚着红油,食材在沸腾的汤底中上下沉浮,鲜嫩的毛肚只需涮上几秒,入口爽脆;肥牛片裹满红油,麻辣鲜香瞬间在舌尖炸开;而鲜嫩的鸭肠、黄喉,更是让人停不下筷子。



这份传承百年的酥香,不仅锁住了成都的市井烟火气,更将川人"慢生活"的哲学包裹其中——看似随意的街头小食,却暗藏着对火候极致的苛求。难怪食客们常说:"没吃过小酥肉,等于白来成都。"每一根酥肉都是会讲故事的精灵,它们用酥脆的外表守护着柔软的内心,恰似成都这座城,用麻辣鲜香的外表,包裹着让人流连忘返的温情。

第十种:小酥肉

在川渝地区的美食江湖中,若论餐前开胃的黄金配角,非成都小酥肉莫属。这道看似寻常的街头小吃,实则是川菜师傅们代代相传的味觉密码——精选三肥七瘦的猪后腿肉,裹上以鸡蛋、红薯粉秘调的金缕衣,在滚油中经历三起三落的淬炼。刚出锅时,金黄酥脆的外壳会发出细微的"咔嚓"脆响,而内里粉嫩的肉条则柔嫩,这种外酥里嫩的绝妙反差,恰似巴蜀文化里刚烈与温婉的完美交融。

第十种:小酥肉

在川渝地区的美食江湖中,若论餐前开胃的黄金配角,非成都小酥肉莫属。这道看似寻常的街头小吃,实则是川菜师傅们代代相传的味觉密码——精选三肥七瘦的猪后腿肉,裹上以鸡蛋、红薯粉秘调的金缕衣,在滚油中经历三起三落的淬炼。刚出锅时,金黄酥脆的外壳会发出细微的"咔嚓"脆响,而内里粉嫩的肉条则柔嫩,这种外酥里嫩的绝妙反差,恰似巴蜀文化里刚烈与温婉的完美交融。

这份传承百年的酥香,不仅锁住了成都的市井烟火气,更将川人"慢生活"的哲学包裹其中——看似随意的街头小食,却暗藏着对火候极致的苛求。难怪食客们常说:"没吃过小酥肉,等于白来成都。"每一根酥肉都是会讲故事的精灵,它们用酥脆的外表守护着柔软的内心,恰似成都这座城,用麻辣鲜香的外表,包裹着让人流连忘返的温情。



大华府 唯一一家可以品尝到三种美食

特价北京烤鸭套餐

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,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
- (2) 椒盐大虾
- (3) 椒盐龙利鱼
- (4) 韩国牛肉辣不辣
- (5) 麻辣沸腾鱼片
- (6) 干扁四季豆
- (7) 大蒜炒青干菜

请大家打电话到店里订菜,谢谢 只限外卖(301)208-6868

超级优惠北京烤鸭

原价\$70/只 (限堂吃)

大华府地区最便宜的烤鸭

需点单其他菜品超过\$20
不包含所有套餐和其他优惠
限堂吃 每桌限一只
超过四位需要订位

\$38/只 限堂吃



隆重推出《蒸鲜》上百种美味任您选择 北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅

原汁原味,价钱公道,欢迎大家来品尝!



优惠套餐

(只限堂吃,全付现金)

(1) 北京烤鸭和火锅拼盘

特价\$61.99,一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)

(2) 北京烤鸭和韩国烤肉拼盘

特价只要\$63.99,一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,韩国鸡片,黄萝卜,泡菜,洋葱,白饭(不能替换)

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)