

# 绍兴特色名吃十大排名

作为中国八大菜系之一浙菜的重要发源地，绍兴这座千年古城孕育出了独具特色的十大风味。扎根绍兴18年的寻宝记绍兴菜品牌创始人张亮如数家珍地说道：“绍兴建城2500多年来，就像一位技艺精湛的老厨师，将时光的韵味慢慢熬煮进每一道菜肴，最终形成了十大独特风味。每一种风味都像一首动人的诗篇，用舌尖谱写着绍兴的饮食文化。”让我们一同探寻这些承载着古城记忆的特色名吃，品味这份穿越千年的美味传承。

## 1. 咸肉炖笋

绍兴人做这道菜，讲究的是“土”与“鲜”的相逢老食客都懂要先吃笋，等咸鲜味在舌尖漫开，再夹块肥瘦相间的肉，牙齿陷入肉纤维时，能尝到阳光晒透的盐香。

这道菜的玄机在于时间的馈赠：新笋的鲜甜化解了陈肉的咸重，经年的咸鲜又吊出了时蔬的本味。绍兴人管这叫“以陈带新”，就像鉴湖的水汽养着老酒坛，岁月在这里成了最醇厚的调味料。

## 2. 梅干菜扣肉

在绍兴老街上，至今还能见到师傅们用祖传的陶瓮腌制梅干菜。粗陶特有的透气性，让菜叶在密封环境中仍能保持呼吸，酝酿出层次丰富的风味。当地人常说：“好梅干菜要像陈年黄酒，越久越香。”这种对时间的耐心等待，恰如绍兴人温润内敛的性格。当外地游客惊叹于梅干菜扣肉的美味时，老师傅们总会笑着说：“这味道啊，是晒了三十个日头，又睡了三百个夜晚才养出来的。”

如今梅干菜早已走出江南，成为连接游子与故乡的味觉纽带。在异乡的厨房里，当油锅爆香梅干菜的瞬间，那熟悉的咸鲜气息总能

让人想起青石板巷弄里飘散的炊烟，想起母亲在灶台前翻炒的身影。这种穿越时空的滋味传承，或许正是中国饮食文化最动人的部分——用最朴实的食材，讲述最绵长的故事。

## 3. 臭豆腐

绍兴著名小吃，用绍兴特制的卤水和特制的豆腐，炸制而成，外酥里嫩，金黄诱人，咬一口便溢出浓郁的豆香与卤汁的鲜美。这便是绍兴人引以为傲的臭豆腐，虽名中带“臭”，实则香气扑鼻，令人回味无穷。

绍兴臭豆腐的独特之处，不仅在于卤水的配方，更在于那份传承百年的匠心。卤水以苋菜梗发酵而成，时间与温度的把控全凭老师傅的经验。豆腐则选用当地优质黄豆，磨浆、点卤、压制成型，每一步都讲究火候与力道。炸制时，油温过高则外焦里生，过低则绵软不

脆，唯有恰到好处，才能成就外酥里嫩的口感。

## 4. 绍三鲜

这道菜是绍兴菜的头牌。上桌时，青瓷碗里还飘着几片冬笋，那是用鉴湖水泡发的，咬下去能听见“咯吱”的脆响。老食客会先舀一勺汤，在碗边轻轻转着吹气，等热气裹挟着酒香、鱼鲜、火腿的烟熏味一起钻进鼻腔，才心满意足地吸饮。

这道菜的魂魄，其实藏在那些看不见的讲究里。比如必须用陶罐而非铁锅炖煮，以免破坏鱼丸的嫩滑；比如装盘前要撒一把现摘的香椿芽，既压腥又添春意。绍兴人管这叫“碗底乾坤”，看似家常的汤水里，藏着水乡人对时令的敬畏，对滋味的执着。

## 5. 盐水河虾

盐水河虾这道菜主要突出绍

兴菜的原汁原味，讲究食材的新鲜与火候的精准把控。河虾需选清明前后壳薄肉嫩的青虾，活蹦乱跳地入锅才够鲜甜。锅中清水烧至蟹眼泡时撒盐，待水沸如珠，将虾倾入笊篱快速氽烫，虾身刚蜷曲成月牙状便捞起，壳与肉之间会沁出一层晶亮的薄汁，这是鲜味凝成的琥珀。

最妙的是盘中残留的虾汤，冷却后凝成半透明的冻子。绍兴人习惯留到最后拌饭，米粒裹着虾冻的鲜，能让人想起童年时用竹篮在河边捞虾的辰光——那时河水清得能看见虾须拨动的涟漪，母亲在灶台前掐着秒表等虾起锅的模样，比任何时钟都精准。

## 6. 油焖茭白

绍兴油焖茭白，一道看似寻常却暗藏玄机的江南小菜。这道菜的精髓，在于那一勺陈年酱油。绍兴人家灶上常备的母子酱油，在陶瓮里经过三伏三九的沉淀，舀起时能拉出琥珀色的丝线。当这浓稠的酱汁顺着锅铲蜿蜒而下，原本素净的茭白顿时披上赭色绸衣，油光在褶皱间流动，宛如鉴湖的波光被封印在了瓷盘里。

## 7. 绍兴醉鸡

绍兴醉鸡的妙处，不仅在于酒的选择，更在于浸泡的功夫。十年陈的花雕，酒香已褪去锋芒，余下的是绵长的回甘，与鸡肉的鲜味交融，不抢不夺，恰到好处。浸泡的时间也极有讲究，短了则酒味浮于表面，久了则肉质变柴，非得是老师傅的手艺，才能掐准那微妙的火候。

一桌绍兴菜，若少了糟醉风味，便少了三分神韵。这种滋味，不是大开大合的浓烈，而是细水长流的回味，正如绍兴的老街巷，乍

看平淡，细品却韵味悠长。

## 8. 花雕醉黄鱼

绍兴花雕醉黄鱼这道菜的妙处不仅在于鱼肉本身的鲜嫩，更在于花雕酒与黄鱼之间的微妙平衡。酒香渗入鱼肉纤维，既去腥提鲜，又赋予其醇厚的回味。蒸制时，酒气随热气升腾，将鱼肉的精华锁住，使得每一口都饱满多汁。

吃这道菜时，最好配上一碗白米饭。米饭的清谈能中和酒的浓烈，而鱼肉的鲜美则让简单的米饭变得滋味无穷。夹一块鱼肉，蘸一点盘底的汤汁，入口时先是酒的醇香，随后是鱼肉的细腻，最后留下一丝回甘，令人回味无穷。

## 9. 绍兴酱鸭

绍兴酱鸭的美味，离不开当地人对食材的极致讲究。麻鸭需选养足两年的老鸭，肉质紧实却不柴，皮下脂肪均匀，经得起酱油的浸润与阳光的淬炼。老师傅们总说：“酱缸里藏着三季的风。”初冬腌制的鸭子，要赶在西北风最凛冽时晾晒，风越冷，鸭皮越能凝出琥珀般的油亮光泽。

如今这门手艺也有了新传承。年轻厨师尝试用桂花酱调和酱油的咸鲜，或在晾晒时裹上荷叶增添清香。但老街深处的老师傅仍守着青石酱缸，他们说只有尝过腊月寒风的味道，才懂什么叫“酱香入骨”。

## 10. 饭煨茄子

绍兴饭煨茄子绍兴人做茄子，讲究一个“煨”字。饭煨茄子，便是将茄子与米饭同蒸，让米香与茄香相互交融。刚出锅的茄子软糯如泥，用筷子轻轻一挑，茄肉便如丝绸般滑落。此时淋上几滴酱油，撒上一把葱花，便是最地道的吃法。



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)