



甘肃名吃的十大美食

提到美食,大西北的甘肃堪称一座隐藏的美食宝库。这里不仅有壮丽的自然风光,更孕育出令人垂涎的独特风味。

今天,就让我们一同探寻甘肃十大名吃的魅力,这些承载着丝路风情的佳肴,犹如一颗颗璀璨的明珠,等待着每一位旅人的发现与品味。

一、兰州牛肉面

兰州牛肉面的特色在于它独特的“一清二白三红四绿五黄”——清亮的牛肉汤底,白萝卜片的清甜,红艳的辣椒油,翠绿的蒜苗香菜,还有那手工拉制的金黄色面条。这碗看似简单的面食,背后却藏着兰州人世代相传的匠心和智慧。

有趣的是,出了兰州城,这碗面就变了模样。外地常见的“兰州拉面”多用机器制面,汤头也少了那份醇厚。正因如此,2010年兰州特地将本地牛肉面注册为“兰州牛肉拉面”,像保护茅台酒般守护着这道城市名片。如今在敦煌莫高窟的文创雪糕上,在《风味人间》的镜头里,甚至在太空育种的小麦实验中,都能看见这碗面承载的文化重量。

二、靖远羊羔肉

靖远羊羔肉是甘肃名气最大的美食之一,其鲜嫩多汁的口感和独特的烹饪技艺,让无数食客回味无穷。除了传统的清炖做法,靖远羊羔肉还可以红烧、爆炒或做成手抓羊肉,每一种做法都能展现其独特的风味。尤其是手抓羊肉,蘸上特制的蒜泥酱或辣椒面,鲜香浓郁,让人食欲大开。

三、东乡手抓羊肉

吃东乡手抓羊肉时,讲究的是“趁热吃、用手抓”。刚出锅的羊肉冒着热气,油脂晶莹透亮,轻轻一撕,肉丝分明,入口即化。当地人常说:“好羊肉不用嚼,一抿就化。”配上刚出锅的热花卷或饅饼,蘸上椒盐或蒜泥醋汁,既能解腻,又能提鲜,让人回味无穷。

除了美味,东乡手抓羊肉还承载着浓厚的地方文化。每逢节日或贵客临门,东乡人家都会宰羊炖肉,以表达热情好客之情。餐桌上,大家围坐一起,用手抓着羊肉,边吃边聊,气氛热烈而温馨。这种粗犷豪放的吃法,不仅展现了西北人的豪爽性格,也让这道美食更具人情味。

四、敦煌驴肉黄面

驴肉黄面就是敦煌当地最具特色的美食。刚出锅的黄面要趁

热浇上浓稠的驴肉卤汁,琥珀色的汤汁里沉浮着酱香四溢的驴肉丁,再撒上一把翠绿的香菜末。夹起一筷子,面条裹着卤汁在筷尖颤巍巍地抖动,入口时蓬灰的碱香与驴肉的鲜香在舌尖共舞。后调还带着敦煌沙枣木砧板留下的淡淡木香。老食客总会配上一碟腌沙葱,这种戈壁滩上生长的野葱脆嫩微辣,恰好解了驴肉的肥腻。

五、嘉峪关烤肉

嘉峪关烤肉是羊身上的部位皆可烤,烤羊头、烤羊腿、烤羊肝、烤羊肚、烤羊排,只要你喜欢吃,都可以安排。当地人吃烤肉讲究配黄面,劲道的面条裹着浓稠的卤汁,再就一口滋滋冒油的羊肉,咸香与炭火气在舌尖交织。若是夏天,还得来碗冰镇杏皮水,酸甜沁凉,正好化解烤肉的燥热。

六、张掖牛肉小饭

张掖牛肉小饭里面的颗粒不是大米而是面,而是用小麦粉手工搓制的小面丁,形似米粒却更有嚼劲。牛肉小饭的魂在“三烫”——汤烫、碗烫、面烫。青海海碗要先在开水里浸过,捞出的面丁要在三秒内入碗,舀汤时勺勺要离碗一尺高,让热力撞出香气的浪头。常有游客举着手机追问诀窍,他只笑着

指指墙上发黄的老照片:画面里穿对襟褂子的老师傅正用木棍搅动汤锅,蒸汽模糊了面容,唯有锅沿凝结的牛油珠亮如星子。

七、武威三套车

武威三套车的魅力不仅在于食物的搭配,更在于它背后蕴含的生活智慧。当行面的劲道遇上卤肉的醇厚,再佐以茯茶的清香,三种截然不同的风味在舌尖交织,竟意外地和谐统一。

吃三套车也有讲究。当地人喜欢先啜一口茯茶,让味蕾苏醒;再夹一筷子卤肉,感受肉汁在口中迸发的满足;最后挑起一箸行面,让麦香与卤汁完美融合。这种吃法看似简单,却暗含了对食材的尊重与对生活的热爱。

八、平凉羊肉泡馍

平凉的羊肉泡馍讲究“汤清肉烂”,羊骨与香料慢熬的汤底如琥珀般透亮,舀起一勺能照见人影。当地人会特意选用陇东高山牧场的羯羊,这种喝山泉、啃苦苣长大的羊,肉质自带甘甜,毫无腥膻。最地道的吃法要数“口汤馍”,将死面饼掰成指甲盖大小的碎块,堆成小山浸在汤里,馍粒吸饱汤汁却仍保持着筋骨,嚼起来带着麦香的回甘。

九、天水呱呱

呱呱是天水人舌尖上的最爱,最受欢迎的则是荞面呱呱。刚出锅的荞面呱呱要趁热吃。摊主麻利地抄起一团,在掌心揉捏成月牙状,淋上秘制的油泼辣子,再点缀蒜泥、香醋和芝麻酱。琥珀色的辣油顺着筋道的纹路缓缓渗透,与荞麦的质朴醇香交织成独特的层次。老食客们总要叮嘱一句:“辣子要汪,醋要酸!”这是检验呱呱是否地道的要诀。

十、陇南羊搅团

羊搅团不是陇南独有的美食,和陇南相邻的四川九寨沟县也有,不过叫羊搅糍粑。刚打好的羊搅团冒着热气,表面泛着油亮的光泽,用筷子轻轻一挑,能拉出细长的丝来。当地人吃搅团最讲究的是调料,一勺油泼辣子是灵魂,再配上蒜泥、香醋和腌制的酸菜,酸甜辛辣在舌尖交织,衬得羊搅团的绵密更加醇厚。

在陇南的集市上,总能看见卖搅团的摊子支着木槽现打现卖。过路的行人被香气吸引,总要停下脚步买上一碗。蹲在路边的小板凳上,捧着粗瓷碗吃得满头大汗,那满足的神情,仿佛所有的疲惫都被这一碗热腾腾的搅团熨帖了。



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)