



## 南京特色美食排行榜前十名

南京，这座千年古都，宛如一位饱读诗书的老者，静静伫立在扬子江畔，用六朝烟水滋养着璀璨的文明。作为江苏的明珠，她不仅承载着厚重的历史文脉，更是中华饮食文化的一方沃土。让我们循着袅袅炊烟，细数南京特色美食排行榜前十名，一起来看看吧。

### 一：盐水鸭

南京盐水鸭的美味，源于南京人对食材与工艺的极致追求。选鸭讲究体态匀称、皮薄肉嫩，腌制时需用粗盐与花椒反复揉搓，让每一寸鸭肉都浸润滋味。待盐水浸透骨髓，再以文火慢煮，鸭皮渐渐泛起琥珀色的光泽，肉质却依然保持着惊人的鲜嫩。出锅时，整条街巷都飘荡着咸鲜中带着桂花清甜的香气，引得路人频频驻足。

老南京人吃盐水鸭自有一套仪式感。清晨的茶楼里，白发老师傅用油纸包着刚斩好的鸭脯肉，琥珀色的鸭皮上还凝着晶莹的肉冻。配一碟淋了香醋的嫩姜丝，再搭上刚出炉的芝麻烧饼，便是最地道的吃法。鸭肉入口咸鲜适口，细嚼时能品出若有似无的花椒麻香，待到吞咽时，喉间竟泛起一丝回甘——这恰是桂花卤秘制的精妙之处。

### 二：鸭血粉丝汤

老南京人吃鸭血粉丝汤自有一套仪式。先舀两勺清汤润喉，待舌尖适应了鸭骨熬出的醇厚，再夹起颤巍巍的鸭血，在辣油碟里轻轻一滚。那鸭血入口即化，竟带着几分豆腐的绵软，又保留着动物蛋白

特有的鲜甜。藏在汤底的鸭肠最是惊喜，咬下去脆中带韧，咯吱作响的声音混着街巷里悠远的吆喝声，恍惚间竟分不清是味觉还是听觉的享受。

最妙的要数那吸饱汤汁的粉丝，既不能煮得过于绵烂失了筋骨，又不能太硬咯了喉咙。城南李记的老师傅有个绝活：用长竹筷挑起粉丝时，能拉出三尺不断的银丝。食客们常看得入神，直到粉丝“啪”地落回碗中，溅起的汤汁惊醒了这场即兴表演。此时配上一块刚出炉的鸭油烧饼，芝麻香气混着鸭汤的鲜美，便是金陵城最地道的晨曲。

### 三：美人肝

美人肝的独特魅力，不仅在于其口感，更在于它承载的饮食智慧。这道看似简单的菜肴，实则凝聚了厨者对于火候与调味的极致追求——三分靠食材，七分靠手艺。

当筷子轻轻夹起一片，半透明的肝片在灯光下泛着琥珀色的光泽，还未入口，香气已悄然钻入鼻腔。那是姜丝与黄酒碰撞出的馥郁，混合着微微的焦香，像一首未奏完的协奏曲，勾着食客的期待。入口的瞬间，舌尖先触到一层薄薄的酱汁，甜中带咸，随即是肝片本身的柔嫩，如丝绸般滑过齿间。最妙的是那一点若有似无的苦后回甘，仿佛在提醒：这滋味并非一味讨好，而是有着自己的风骨。

### 四：炖生敲

炖生敲的精华，全在那锅看似简单却暗藏玄机的浓汤里。老师

傅们常说，汤色要如琥珀般透亮，味道要鲜而不腻，这其中的门道可不止熬煮时间那么简单。选用三年以上的老母鸡与猪筒骨吊汤只是基本功，真正的秘诀在于那一勺提前用黄酒焯过的鳝骨——这金陵城独有的配方，让汤汁在醇厚中透着一丝河鲜的甘甜。

老南京人吃这道菜颇有讲究，定要先舀一勺汤吹凉了细品，待舌尖尝遍那层层叠叠的鲜美，才舍得动筷夹鳝片。据说民国时秦淮河畔的文人雅士，就着这道菜能吟出半本诗集来。如今虽时过境迁，但每当砂锅端上桌时，那声带着水汽的“吱呀”开盖声，依然能让人瞬间回到那个桨声灯影里的金陵梦。

### 五：清炖鸡孚

清炖鸡孚作为南京的传统名菜，这道菜的妙处还在于它的包容性。在南京，几乎每家都有自己独特的炖制秘诀。有的会加入几片火腿提鲜，有的偏爱放入两朵香菇增香，还有的会在最后撒上一把嫩绿的葱花。这些细微的变化，让清炖鸡孚在保持传统风味的同时，又展现出千变万化的个性。

品尝这道菜时，最好配上一碗晶莹剔透的米饭。让饱满的米粒吸饱鲜美的汤汁，每一口都是对味觉的犒赏。在寒冷的冬日，这样一碗热气腾腾的清炖鸡孚，不仅能温暖肠胃，更能抚慰心灵。它承载的不仅是南京人对美食的追求，更是一份对生活的热爱与坚持。

### 六：金陵丸子

金陵丸子，这道菜的魅力不仅

在于口感，更在于其背后的匠心。传统的金陵丸子选用肥瘦相间的猪肉，手工剁碎后加入葱姜末、料酒等调料，反复摔打至起胶，使肉质更加紧实弹牙。而外层的酥皮则需精准控制火候，油温过高易焦，过低则难以定型。许多老南京人回忆，小时候每逢佳节，家中长辈总会亲手制作这道菜，那滋滋作响的油锅声和满屋飘散的香气，成了记忆中最温暖的画面。

### 七：糖藕粥

来南京才懂得这碗的含金量，如果你对甜食情有独钟，那么在南京的旅途中，千万不要错过品尝那道传统的甜点——糖藕粥。这款糖藕粥的独特之处在于，它完美融合了藕的清香与糖的甜蜜，每一口都仿佛在舌尖上跳动着江南的温柔韵律。

喝糖藕粥，得配上一块刚炸好的油条。酥脆的油条蘸着温热的糖粥，一口咬下，甜与咸、软与脆在口中交织，竟有种意外的和谐。老南京人常说，这碗粥里藏着岁月的滋味——从前物资匮乏时，藕和糖都是稀罕物，只有逢年过节才能吃上一回。如今虽不再稀缺，但那份对甜蜜的珍惜感，依然流淌在每一勺粥里。

### 八：蒸儿糕

蒸儿糕，这美味的南京传统小吃，真的是记忆中小时候的味道！满满的回忆，地道的老南京味道真的不能错过！偶尔在老城区的巷弄深处，还能遇见推着小车的老手艺人。他们依然保持着传统的制

作工艺：将调好的米浆倒入特制的铜模，撒上芝麻或桂花，上锅蒸制。当蒸笼掀开的刹那，米香四溢，那蓬松绵软的口感，仿佛能让人瞬间回到儿时攥着零钱排队买早点的清晨。

### 九：状元豆

在南京老城南的街巷里，状元豆的香气总是最先唤醒清晨。老师傅们用祖传的紫铜锅熬煮黄豆，加入红曲米染出喜庆的绛红色，文火慢炖间，豆粒渐渐裹上一层晶莹的糖衣。最地道的吃法要配着鸡汁回卤干——炸得金黄的豆腐果吸饱老卤，咬破的瞬间，滚烫的卤汁与绵甜的豆香在舌尖共舞。

近年新派茶肆玩出了新花样，用桂花糖渍的状元豆配手冲咖啡，竟意外地和谐。但老城南人始终认定，唯有蹲在文德桥的石栏边，捧着油纸包热豆子大快朵颐，才能尝到最地道的金陵烟火气。

### 十：南京香肚

老南京人吃香肚，自有其讲究。或切片佐酒，咸鲜中透着一丝回甘；或蒸熟后与米饭同焖，油脂浸润米粒，香气扑鼻；更有甚者，将其切成薄片，与青蒜同炒，蒜香与肉香交织，令人食欲大开。

香肚的美妙，不仅在于味蕾的享受，更在于它承载的记忆。每逢年节，南京人家的餐桌上总少不了它的身影。一口香肚，一口老酒，谈笑间，仿佛又回到了那个慢工出细活的年代。这份传承百年的滋味，早已深深烙印在南京人的味觉基因里，成为难以割舍的乡愁。



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生翅蚌  
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

全职企台和抓码师傅

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

