

广纳天下客 元梦新蜀道 24道天府旅游美食，解锁广元味道密码

凌晨四点的广元街头，老马师傅的蒸笼冒着白气，女皇蒸凉面薄如蝉翼，红油蒜水一浇便是唤醒整座城的密码；剑门关的酸水豆腐嫩得晃悠，咬破瞬间滚烫汤汁窜喉；松枝熏足的腊肉浇上金黄油脂，炖得透亮一戳即化。这碗烟火气，是广元人死心塌地三十年的理由。

凌晨四点的广元街头，老马师傅的蒸笼已经呼呼冒着白气。

他随手掀开笼盖，薄得透光的米皮在晨光中微微颤动。

"来晚可就没了！"旁边的老食客噙着面条嘟囔，红油正顺着他的嘴角往下滴。这碗让广元人死心塌地吃了三十年的女皇蒸凉面，可不是普通早饭，简直就是开启一天的密码。

蒸笼边上排队的小伙子死死盯着老师傅的手。只见那双布满老茧的手麻利地提起米皮，刷刷几刀切成细条，舀一勺蒜水，浇两勺秘制红油。动作快得让人眼花缭乱，可每碗的重量愣是不差分毫。"为啥非得赶这口热的？"游客还没问完，旁边大爷已经吸溜得满头大汗："凉了就没那口米香啦！"

八十公里外的剑门关，做豆腐

的老李正往石磨里添黄豆。这儿的豆腐可不一样，用的是剑门山泉和砾岩油沙土长出来的豆子。"啪"的一声，他拍开酸菜坛子，舀出酸水点豆腐。"当年姜维守着剑门关，就靠这口豆腐提神醒脑。"老李边说边切块，刀下的豆腐嫩得直晃悠。等到酸菜豆腐端上桌，游客夹起来就惊了——这哪是豆腐，分明是包着肉馅的小炸弹，咬破皮的瞬间滚烫的汤汁就往嘴里窜。

山里的农家院里，王嫂子正忙着往鼎锅里码腊肉。这肉可不一般，得用黑毛土猪在松枝上熏足三个月。"城里人老说肥肉不健康？"她舀起一勺金黄的油脂，往干豇豆上一浇，"来尝尝这口年头熬出来的鲜味！"锅盖一揭，满屋子都是柴火香，炖得透亮的肥肉用筷子一戳就化开，瘦肉的纹理里吸饱了豆

角的清香。隔壁小孩扒着门框直咽口水，他妈骂道："瞧你这馋样，活像三天没吃饭！"

青川的老铜锅咕嘟咕嘟冒着泡，羊肉、野山菌和粉条在铜锅里你依我依。店主老赵往炭盆里添了把火："铜锅吃的就是这口老炭味儿，电磁炉可炖不出这感觉。"有讲究的食客专挑锅底那层焦香的锅巴，嚼起来咯吱咯吱响。来晚的客人眼巴巴瞅着空锅，老赵两手一摊："明儿赶早，这锅汤得熬足六个钟头呢。"

白龙湖边的鱼庄老板正拎着活蹦乱跳的鳊鱼往厨房跑。"清蒸？太没创意了！"他三下五除二把鱼改上花刀，"看好了，这可是功夫灯影鱼片！"薄如蝉翼的鱼片在油锅里一滚，立刻卷成小卷，金黄酥脆的外壳裹着雪白的嫩肉。第

一次见的客人都不敢下筷子："这真不是油炸薯片？"老板急得直跺脚："快尝尝！凉了就不脆啦！"

下午茶时分，曾家山的老茶馆飘出苦荞面的香气。老板娘把蒸好的面花糕往案板上一扣："这可是粗粮细做的好东西！"棕黄色的糕体点缀着红枣，咬下去既有荞麦的清香又不拉嗓子。满头银发的老太太们一边喝茶一边掰着吃，谁还能想起来这是在养生？

夜幕降临时，昭化的夜市亮起灯笼。肥肠店的张师傅正把大肠翻过来洗第三遍："嫌味儿大？"他舀起一勺老坛酸菜，"配上这个，神仙来了都走不动道！"酸菜豆花肥肠在砂锅里噗噗冒泡，大肠炖得软糯又不失嚼劲，豆花嫩得能用吸管喝。几个小伙子为了最后一筷子差点打起来，老板娘

赶紧又端出一锅："急啥子嘛，管够！"

广元的夜越来越深，可木门镇上的醪糟铺子还亮着灯。六十多岁的老师傅搅着缸里的糯米，酒香混着蜜甜往外飘。"这得发酵整整三天，"他舀起一勺递给客人，"喝口尝尝？保证甜到心坎里！"初尝的人皱起眉头，再品眼睛就亮了——这哪是酒酿，分明就是把秋天的阳光装进了碗里。

天边泛起鱼肚白时，七佛山的采茶人已经背着竹篓上山了。"女皇没喝过的茶，我们可不敢卖。"老茶农指尖一掐，嫩芽应声而断。这批新炒的茶叶蜷曲如眉，开水一冲就舒展开来。有游客问为什么这么贵，茶农笑了："你闻闻这香气，是不是藏着整座山的春天？"

重庆菜团子，粗粮细作，山城味道超赞！

重庆菜团子是一道充满山城风味的家常小吃，以其独特的口感和质朴的味道深受当地人喜爱。这种用新鲜蔬菜和粗粮制成的团子，既保留了食材的本味，又带着重庆人钟爱的麻辣鲜香，是餐桌上常见的美味。

准备好新鲜的绿叶蔬菜，像小白菜、油菜或是菠菜都很合适。蔬菜洗净后焯水，捞出挤干水分切碎备用。接着将玉米面和中筋面粉按比例混合，加入少

许盐和五香粉调味。喜欢辣味的可以放点辣椒面，这是重庆风味的灵魂所在。把切好的菜碎倒入面粉中，慢慢加入温水，边加边搅拌，直到能揉成不粘手的面团。

面团要稍微硬一些，这样蒸出来的团子才够筋道。揪一小块面团在掌心搓圆，再轻轻压扁，一个菜团子的雏形就做好了。蒸锅里铺上湿纱布，把做好的团子整齐摆好，注意留出空隙防止粘连。大火

烧开后转中火蒸15-20分钟，关火后焖两三分钟再开盖，这样团子不会塌陷。

刚出锅的菜团子散发着诱人的香气，外皮微微泛着油光，咬一口就能尝到蔬菜的清香和玉米面的甜味。重庆人喜欢蘸着自制的辣椒油或是蒜泥酱油吃，简单却滋味十足。菜团子既能当主食，也可以作为配菜，冷热皆宜。放凉后的团子口感更加紧实，切片煎至两面金黄又是另一种风味。



大爺火鍋
George's Hotpot & BBQ

大华府地区最便宜的价钱 北京烤鸭

上百种美味任你选择 北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅

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	(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	

请大家打电话到店里订菜，谢谢 只限外卖(301)208-6868

对比其他店可省下一半价钱

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
超过五位和以上需要订位

\$38

限堂吃 /只

本店北京烤鸭，是前大北京师傅有30多年经验，皮脆，不肥，多肉，好吃

北京烤鸭

隆重推出 特价套餐

(1) 午餐套餐 只要\$12.95

超级特价套餐组合，韩国烤肉套餐或火锅，每一个套餐自选十样种类，非常适合家庭和朋友聚会。

(2) 晚餐套餐 只要\$17.95 原价\$25

不包括其他特价或优惠，要提醒服务员，看到这个广告才有，只限堂吃。8/31/25止。

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)