

古代人下馆子都点什么菜？这十八道菜有些至今还在流传

我国古代，尽管没有现代丰富多样的食材和便捷的烹饪工具，但古人的智慧和追求依然创造出了许多令现代人看了都要馋哭的夜宵美食。第一款古代美食：炙肉说起古代的夜宵，首先想说的便是“炙肉”，这可不是我们现代简单的烤肉，古代的炙肉制作工艺相当考究，选用新鲜的羊肉或牛肉，将新鲜的羊肉或牛肉切成薄片，用精心调制的酱料腌制。然后，将肉片放在特制的烤架上，用炭火慢慢烤制。在烤制的过程中，不断地翻面，确保肉片受热均匀，烤至两面金黄，外酥里嫩。那四溢的香气，光是想象一下，就让人陶醉。咬上一口，滋滋冒油，那浓郁的肉香和独特的口感，足以让现代人垂涎三尺。

第二款古代美食：汤饼“汤饼”也是古代夜宵中的佼佼者。这其实类似于我们现在的方便面，但又有所不同。古代的汤饼制作过程繁琐，面粉需要经过反复揉搓，使其筋道十足，然后将面团擀成薄片，切成细细的面条，煮面的汤更是讲究，用猪骨、鸡骨等熬制许久，汤底浓郁鲜美。煮好的面条放入汤中，再加上一些葱花、香菜、酱肉等佐料，一碗热气腾腾的汤饼就做好了，面条爽滑劲道，汤汁浓郁鲜香，在寒冷的夜晚，来一碗热气腾腾的汤饼，既能饱腹，又能温暖了身心，实在是一种极致的享受。

第三款古代美食：酥山古代的“酥山”，堪称甜品中的经典，这是一种类似于现代冰淇淋的美食，在炎炎夏日的夜晚，这可是古代备受喜爱的夜宵甜品，先将牛奶或羊奶加热，然后加入蜂蜜、香料等搅拌均匀，倒入容器中，放到冰窖里冷

藏。待其凝固后，取出雕琢成山峦的形状，再点缀一些水果、花朵，不仅口感冰凉甜美，而且造型美观，让人赏心悦目，一口下去，冰凉香甜，瞬间让人暑气全消。第四款古代美食：蟹酿橙“蟹酿橙”则是一道独具特色的夜宵佳肴。选用当季肥美的螃蟹，将蟹肉和蟹黄取出，与橙汁、酒、醋等调料一起搅拌均匀，然后填入挖空的橙子中，放入蒸笼蒸熟。橙子的清香和蟹肉的鲜美相互融合，味道醇厚，口感丰富，是一道极具创意和美味的夜宵美食。

第五款古代美食：糖蒸酥酪“糖蒸酥酪”也是古代夜宵中的佳品，以牛奶为主料，加入米酒、白糖等，经过特殊的工艺制作而成，其口感细腻柔滑，奶香浓郁，甜而不腻，是古代贵族们喜爱的甜品之一。第六款古代美食：糕点另外，古代还有各种精致的糕点，如“枣泥糕”，“桂花糕”等。选用优质的糯米粉、红枣、桂花等食材，经过精心制作而成。糕点软糯香甜，散发着浓郁的果香和花香，是夜宵时的美味点心。

古代的这些夜宵美食，虽然制作工艺相对简单，但却凭借着天然的食材和独特的烹饪手法，散发着迷人的魅力，即使跨越时空，依然能让现代人为之倾倒，馋涎欲滴。古代的夜宵美食虽然没有现代的丰富多样，但它们凭借着天然的食材、独特的烹饪方法和精致的制作工艺，依然展现出了令人难以抗拒的魅力。这些美食不仅满足了古人的口腹之欲，也传承了中华民族悠久的美食文化。当我们想象着古人在深夜品尝这些美食的场景，不禁也会被那穿越时光的美味所吸引，馋得直流口水。



大华府地区最便宜的价钱 北京烤鸭

6-123

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

前大北京师傅三十多年手艺，天天现烤
——肉嫩多汁、皮脆不腻，配上独门酱料，风味绝佳。
现正特价，正宗北京烤鸭不用花大钱！堂食外卖皆欢迎

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 / 只



上百种美味任你您选择 北京烤鸭 韩国烤肉 海鲜火锅



北京烤鸭 优惠套餐

(只限堂吃，全付现金)

(1) 北京烤鸭和火锅拼盘

特价\$62.99，一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)