

# 古代人会吃什么甜品或面包等烘焙食物？ 有哪些从古流传至今的烘焙美食？

1. 龙须酥：帝王带货两千年唐代民间用麦芽糖拉丝制成的“银丝糖”，被明武宗朱厚照微服私访时发现，当场赐名“龙须酥”纳入宫廷御膳。如今这缕细若发丝的甜味，仍在江浙沪老字号橱窗里闪着白光，咬下去瞬间化开的麦芽香，和正德皇帝初尝时的惊艳一模一样。

2. 青团：艾草染绿的战备粮太平天国将领李秀成被清军追杀时，农民用艾草汁混糯米粉制成青团藏人，意外造就清明必吃的“护身符美食”。现代人往里头塞咸蛋黄肉松堪称魔改，但苏州老作坊仍坚持用竹叶垫底蒸制，那股混着春雨气息的草木香，一秒穿回1862年的田间地头。

3. 马蹄糕：唐朝御赐消暑圣品李世民为解暑下令用荸荠制糕，匠人将马蹄粉蒸出半透明茶黄色冻状，成就“折而不裂，掰而不断”的顶级口感。广式茶楼至今保留三层九蒸古法，冷藏后的冰凉颤颤巍巍，比任何布丁都更有历史分量。

4. 定胜糕：南宋军粮变形记临安百姓用红曲米给韩世忠军队蒸制“定胜糕”，松软米糕藏着“旗开得胜”彩头。杭州河坊街现做的定胜糕仍用木模具压出花纹，游客咬开豆沙馅时，仿佛听见八百年前将士出征的战鼓声。

5. 老婆饼：潮汕师傅的爱情密码明代点心师傅为哄妻发明的酥饼，用糖冬瓜做馅甜度拉满。

香港莲香楼老师傅至今手工开酥144层，比现代机械制作的层次多出三倍，每一口掉渣都是古代直男的浪漫具象化。

6. 枣泥酥：紫禁城里的养生套路御医为调理慈禧气血，将红枣泥包进酥皮，意外创造清宫下午茶顶流。北京稻香村的枣泥酥仍用河北沧州金丝小枣，枣香穿透二十层油酥，堪称古人“药食同源”的巅峰操作。7. 桂花糕：文人墨客的秋日限定宋代文人用糯米粉混合鲜桂花蒸糕，吃完还要在糕上题诗。南京夫子庙现蒸的桂花糕保留“淋糖浆不拌粉”古法，花香被热气激发的瞬间，恍惚看见李清照在撒糖桂花。8. 茯苓饼：薄如蝉翼的修仙周边道士为模仿仙果，用茯苓粉摊出薄可透字的饼皮。北京同仁堂至今在茯苓饼里夹核桃、蜂蜜、松子，咬破纸般脆皮时，仿佛吞下了嘉靖皇帝炼丹炉边的残渣。

9. 千层花馍：丝绸之路上消失的彩虹兰州乡间用九色面团叠出月饼大小的千层花馍，每层夹着不同果仁。如今唯有甘肃某些村落老人会做，蒸熟后切开如彩虹断层，比任何翻糖蛋糕都更具史诗感。

10. 红豆糕：江南水乡的相思税北宋官员用红豆糕替代部分粮税，逼出百姓研发豆沙过滤术。上海沈大成红豆糕仍保留“豆粒可见”传统，沙糯交织的口感，暗藏古代阶级博弈的血泪智慧。



## 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)