

既是世界运河之都,也是世界美食之都

扬州七大特色美食

说起江苏扬州,就让人想到诗句:“故人西辞黄鹤楼,烟花三月下扬州”、“春风十里扬州路,卷上珠帘总不如”。扬州不仅有美景还有美食,这里是世界运河之都,同时也是世界美食之都。下面扬州的特色美食,你吃过几种呢?

扬州炒饭

扬州炒饭,鼎鼎大名,主要食材有米饭、火腿、鸡蛋、虾仁等。扬州炒饭的特点就是饭与菜融为一体,炒出的饭既漂亮又好吃,鲜美爽口,让人看见就会食欲大开。

在炒饭之前准备好软硬适

度的米饭隔夜,再用葱油进行烹饪,用打散的鸡蛋液裹住米饭,米饭粒粒分明没有斑驳。扬州炒饭的烹制过程使用大火,快速翻炒,火候、时间都需要掌握得非常精准,确保出锅的扬州炒饭肉嫩饭香、风味独特。



八宝葫芦鸭

这道菜的神奇之处就在于以整鸭脱骨技法去鸭骨,要保持鸭皮不破。而且是个葫芦形状的,造型上那可是相当奇特了。那为什么叫八宝呢,八宝,

和八仙一样,都是有很好的寓意。八宝顾名思义需要到的食材有八样。缺少一样都不可称为八宝。造型奇特,味道超级好吃。

翡翠烧卖

这是小吃点心,皮薄馅绿,色如翡翠,糖油盈口,甜润清香。做好的烧麦形状如一棵白

菜包裹着糯米馅料,寓意将百财一层层守护住,造型美观,寓意吉祥。



扬州灌汤包

灌汤包,是江苏扬州的一道传统特色名点。制作原料主要有面粉、温水、猪五花肉等。灌汤包是一种带汤的包子,包子皮相当薄,能看到里面的馅料,吃起来油而不腻,肉馅鲜香嫩滑、皮薄筋软。



大煮干丝

又称“鸡火煮干丝”,这是一道很讲究的菜,而且很考验技术,对刀工和火候要求特别严格。首先将豆腐干片成均匀的薄片,然后再切成细丝,接着配以鸡丝、笋片等辅料,加鸡汤烧制而成。



清炖狮子头

说起狮子头,一般指的是丸子。很多人见到的都是红烧狮子头,但是扬州的狮子头

特点是清淡,汤青菜酥软,肉嫩如豆腐,用匙舀食,肥而不腻。



千层油糕

吃起来QQ弹弹的,紧贴糖渍猪板油的面皮密实有嚼劲,然后依着油的比例变少,发面开始松软,完全没有一丝油腻。

(食客)

