

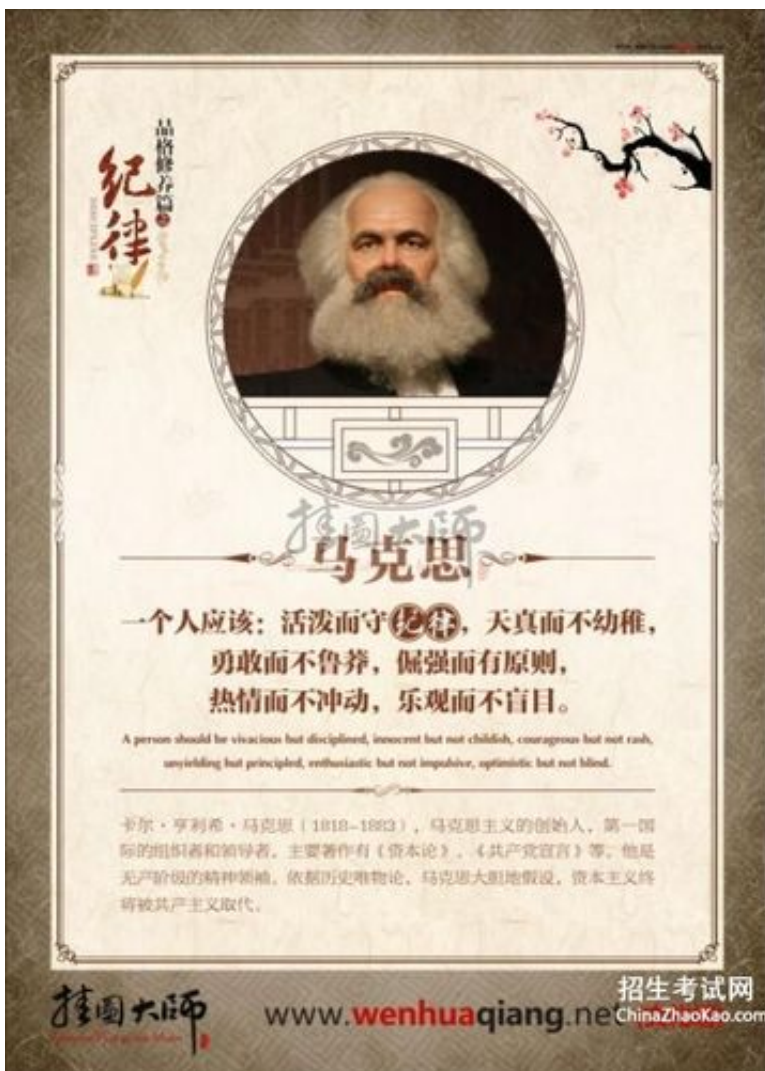
牛杂粿条

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1678127330166364.html>

范文网，为你加油喝彩！

三国鼎立是哪三国-创三



2023年3月7日发(作者：一龄蚕)

史上最全——潮汕美食图解大全（168种）

潮菜名满天下，文中的潮州是指大潮汕，即潮汕。

不多说，潮汕美食小吃之旅马上开始：

潮州牛肉丸

要选用新鲜的牛腿包肉作料，去除筋后切成块，放在砧板上，用特制的方形锤刀两把（重量3公斤左右），用力把牛腿

肉槌成肉浆，加入少量食用碱、精盐、上等鱼露和味精，继续再槌15分钟，随后用大钵盛装拌匀，用手使劲搅挞，至肉

浆粘手不掉下为止，然后用手捻肉浆，握住拳头控制从大拇指和食指成环状中挤出丸，用羹匙掏下放到温水盆里，再用

文火煮丸约8分钟，捞起牛肉丸。食时用原汤和牛肉丸下锅煮至初沸，蘸辣椒酱食用！

潮州肠粉

潮州肠粉是用米磨成米浆皮做成的肠粉，内含各种馅料，营养价值丰富，潮州口味浓郁，是极具特色的潮州小吃。肠粉

融进了潮州民间口味，再撒上潮州土特产菜脯粒，肠粉卷好后，也淋上潮州各式特制的酱料。

潮州牛杂粿条

牛杂果条做法其实并不难，碗里先放点味精、盐和其他小配料，果条先用开水煮熟，沥干水后放入碗里。抓一把豆芽在

开水里焯一下放到碗里，接着是牛杂，也是焯一下，不太熟才好吃，最后加入特制的牛骨汤，再加两颗牛肉丸，撒点南

姜末就大功告成了。潮州的牛杂有：牛肉丸、牛筋丸、牛百叶、牛心、牛肠、牛筋。只要是牛身上可以吃的都有。加上

一小碟沙茶酱和辣椒酱，这确实是民间最喜爱的粿条汤。

潮州蚝烙

潮州本港珠蚝洗净，盛笊箕内滴干水，加调味捞匀。薯粉加水二汤匙开匀，加入蚝仔又捞匀。下油六汤匙，倒下蚝仔，

拨开薄薄一片，煎至两面皆熟成一片时，洒下少许葱，下半份蛋，煎至黄色，反转面，洒下少许葱，倒下余下之蛋，又

煎至黄色上碟，洒上少许古月粉。

潮州咸水果

取优质大米，滤干水分，用石磨磨成米浆。然后用一定比例的米粉兑水装于小功夫茶杯里，水和粉的比例要调好，这一

步是关键，粉少了不成型，多了就会太硬不够爽滑。蒸10~15分钟，蒸完后因为外壁受热较多的缘故，小米果中间会自

然凹陷，形成状如潮州人爱吃的钵仔糕的形状。咸水果的咸凸处撒上萝卜丁即可！糖油也是特色所在，用白砂糖（别的

糖也可以）加少量水，熬成糖浆，因为有点像油所以我们叫糖油。这些准备好就可以上桌啦！

潮州粿汁

潮州粿汁，原是潮州农村作为点心解饥的米制农家小吃。其做法是：先在鼎中放水，煮开后将调好的米浆浇在鼎边四

周，让米浆煎熟后铲下，并调入潮州调味品后即成。店铺做的潮州粿汁，要放入葱珠勝，再加上卤味，如卤豆干、卤猪

肉、卤猪肠等。

潮州春饼

潮州春饼，金黄通透，皮薄似一层酥沙。外酥内嫩，内陷主要是青韭、香芹等新鲜时令菜，再佐以肉丝、香菇碎、肉

碎、豆腐丝等合炒成盘，也可酌量加香菇、肉类等原料，因人而异，随意搭配。

潮州草粿

潮州草粿具有清热解毒、退肠火的功效，且价钱低廉，所以草粿这小食十分惹人喜爱，每当人们经过卖草粿的小摊时，

都喜欢停下来，站在路旁吃一碗黑溜溜而爽滑清甘的草粿。

潮州灌粿条面

潮州本地粿(面)条煮熟沥干后，加入特色沙茶酱与芝麻酱花生酱，可加入陈醋，拌匀后，即可食用！

潮州溪口卤鹅

潮菜中最具影响和最传神的作品之一就是“卤味”，其中以磷溪镇溪口狮头鹅为主。是潮州风格独特的卤制食品；卤汁里

面除了常规的老抽、生抽、料酒、白糖等调料，还包括用八角、花椒、桂皮、小茴、丁香、砂仁、香叶、罗汉果、蒜

头、鲜芫荽头或干芫荽籽等超过15味的一个卤料做成的“药包”；卤料在下锅前，需要先行加工

，有些香料需要炒制使其

香气溢出；制作专门的卤汤时用肥猪肉、老母鸡、筒骨或排骨等加上酱油、带壳桂圆等熬煮。

潮州鸭母捻

潮州鸭母捻，首创于清代初年，原名糯米汤圆，类似于北方的汤圆，但潮州叫“鸭母捻”其实是取它的形状像母鸭在水上

漂浮游荡的意思。它与汤圆不同的地方在于它的外形，而且在潮州不同的馅料有着不同的形状，比普通汤圆稍微大一

点，没有全圆的形状而是有了一个小角，这就是“捻”的效果，也使其更形象的按上了此名。鸭母捻加上鹌鹑蛋、银耳、

莲子、百合、白果、绿豆等配料，一碗小甜点，应有尽有，十分清甜。

潮州糕粿

糕粿是用优质白米浆逐层加工蒸熟，制作时先将糕粿切成均匀小块，加入鱼露，红甜豉油调匀，以小火略炒至糕粿面色

赤红入味，然后下平底锅（煎盘）用猪油以文武火候将糕粿面色煎赤，加入白糖炒匀，再和入鲜虾、猪肝、瘦肉、鲜蚝

等多种配料，淋上蛋液煎炒，加入沙茶辣椒酱、味精、鱼露、雪粉水，上汤炒匀。

潮州糯米猪肠

猪肠用盐内外洗净，要取壁厚的猪大肠较好。糯米泡水三小时后蒸熟，冬菇泡开，五花肉切薄片，肉片、花生、虾米等

猪肠用盐内外洗净，要取壁厚的猪大肠较好。糯米泡水三小时后蒸熟，冬菇泡开，五花肉切薄片

，肉片、花生、虾米等

辅料分别炒出香味，调好味，与糯米混在一起灌入猪肠中，为了防止糯米等辅料溢出来，要用牙签封口。把灌好的猪肠

放入水锅中煮熟，等煮熟之后可捞起来晾干去掉水分。捞起来斜切片装盘，最后可准备一小碟甜酱油做蘸汁，猪肠涨糯

米沾上甜酱油，美味中的极品。

潮州笋粿

笋粿粿皮的制法是将粳米磨成粉浆，放炊笼中炊熟，再加开水揉至柔软，推成圆条形，捏成一小块一小块，用面棍推成

圆形皮。在制成皮时，可适当加点油，使皮较柔软。笋粿的馅是由切成细粒的竹笋、猪肉、香菇、虾米构成，再调进

盐、味精、胡椒粉、蒜头，然后将馅放在粿皮中间，包起来就可以了。民间津津乐道的一道美食！

糕烧番薯芋

取潮州本土出产的红肉甜番薯，洗净去皮后切块，放入白糖浆中用中小火烧煮。也有人将洗净切块的红番薯先用白糖腌

制，再炸熟后放入白糖浆中文火烧煮，这样做的目的，是使番薯口感更具韧性。

潮州甘草水果

潮州有很多腌制水果，最普遍是用甘草汁来腌制。“甘草和百味”，平凡的水果加上甘草水幻化出各种新味道，不仅酸甜

可口，而且吃了能够帮助消化、解渴提神。

潮州无米粿

无米粿的皮是番薯粉做的。无米粿的馅多用蔬菜杂粮来做。咸的是马铃薯、芋头或竹笋切成小粒，加沙茶或咖喱及盐、

味精少量炒熟。或大豆炊熟，加精盐、胡椒粉少量研细。甜的馅可用芋泥或豆沙。潮州民间以绿豆馅为主打，放在平底

锅上煎熟后蘸辣椒酱！

凤凰浮豆干

选取优质黄豆，用凤凰山泉水浸泡5-6小时，用石磨磨成豆浆，放炉火上煮滚后，加入盐卤，用布包好，装入约10厘米

的小方块板模中，用木板压上挤出水分，再用花生油炸成金黄色即可食用。吃时除要和“草仔”一起吃外，还可蘸辣椒蒜

泥醋等酱碟进食。

潮州红桃粿

把糯米饭、切成丁的湿香菇、虾米、切成丁的鸡内脏、炒香去外衣的花生仁、切碎的生蒜，一起下油锅爆香，调入味

精，胡椒粉、鱼露，即成红桃粿馅。

潮州肉脯

潮州肉脯已有近百年历史。采用传统工艺精工制作，挑选猪、牛的背肌或腿肌，肉加工、切片，配以优质白砂糖、芝麻

酱、鱼露及香料，经搅拌、腌渍、摊筛、焙烙、烘烤、脱水而制成，风味独特，色、香、味俱佳。

潮州猪肉粽

将干粽叶、干香菇、干莲子、干海米、干贝、绿小豆和糯米分别泡入水中至其发起（其中糯米和绿小豆至少要泡2个半

小时以上）。

潮州肖米

潮州肖米的皮制作十分精细，以面粉加入鸡蛋，反复搓揉成面团，略为静置松筋之后，搓成细长条形，再切成小小的

粒，案板上以生粉作培粉，用特制的肖米棍(用木制成一圆球，一小木棍从中间穿过)，将其压成直径约5厘米的圆片。肖

米皮要求中间稍厚，四周略薄，且要求呈不规则的菊花状。

潮州腌蚌

使用酱油、蒜蓉、香菜、红辣椒的新鲜腌制方法，在潮州的冷菜料理中也是特别常用的。腌蚌就是这种腌制方法的代表

使用酱油、蒜蓉、香菜、红辣椒的新鲜腌制方法，在潮州的冷菜料理中也是特别常用的。腌蚌就是这种腌制方法的代表

之作。因为这道菜要求的是新鲜，所以，虽然是杂咸，却不适合长期存放，所以，一般都是现做现吃的。这也是潮州杂

咸中为数不多的即食杂咸。

潮州鱼饭

鱼饭也就是潮州的“冻鱼”，经常以巴浪鱼、秋刀鱼、乌鱼等做成“鱼饭”。摆鱼的技巧是制作鱼饭的至关重要的关键一步。

将鱼洗净摆在鱼篮中，放进烧沸的鱼汤里面煮，直到鱼眼珠突出或用手按鱼肉有弹性时即说明鱼已熟；鱼熟取出，必须

用鱼汤在鱼面上浇上一遍，去掉鱼面的泡沫，使鱼洁净，美观；鱼取出后，必须斜放在地面上，使鱼篮里面的汤迅速流

出，而不可以平放，然后晾干；吃的时候可以冻吃，也可以再把它煎热或者蒸热。

潮州鸡肠粉

畚鹅粉，也称鸡肠粉，凤凰镇三大特产之一（茶、浮豆干、畚鹅粉），一般作法是炒香菇虾米或尤鱼，也可作火窝料，

香爽可口，做法有讲究，粉要买色偏赤黑，白色不要（加了漂白料），炒之前粉条要先用沸水浸至手感偏柔而不硬，再

用凉水浸凉，捞起来滴干就可下锅。

潮州腐乳饼

腐乳饼用料奇特多样。以精面粉制成饼皮。饼馅中，腐乳块百分之二点五，名酒含百分之二，白猪肉要经过精选，切成

肉丁，占百分之十八点二，粉糖含量百分之二十七点五，还有蒜头等，配料总共在十四种以上。在制作上也十分考究，

投料先后有序，烘焙也有章法。

潮州意溪勝饼

意溪大勝饼，坚持料鲜质优。如做饼皮的面粉，必选鲜、白、幼的精面粉为料；做馅的绿豆、猪勝，则需达到豆干、

饱、净，勝保证鲜，绝不变质。饼馅的加工配比，饼皮的合成起酥，产品的烘干，冷却，程序井然，绝不苟且。是民间

喜爱的饼食之一！

潮州糖葱薄饼

用白糖和麦芽糖经过特殊加工而成的，用糖掺配少量面粉，蒸煮多时，逐渐去掉水分，使之成饴，然后反复加以提炼，

使具韧脆之质，再把它做成中有葱孔的长方形。糖葱很容易松碎。糖葱入口酥脆而香甜，比起其他各地著名茶食来，糖

葱有它特别的优点，和独具的地方特色糖葱薄饼。花生米炒熟去红衣，压碎，黑白芝麻略炒。吃法：把三张薄饼叠摆成

品子形，中间放两块糖葱，洒上碎花生米黑白芝麻加上一根香菜，包起来，就是美味可口的糖葱薄。

潮州梘粽

在凤凰，端午节包梘粽的习俗由来已久。小小的梘粽，制作工序却十分繁琐：首先将杂柴的灰烬用开水淋上，再搅拌、

过滤，便制成了制作梘粽的主要材料——黄色的梘水。再将糯米浸于梘水十多个小时，糯米变成了金黄色，此时便可用

与包粽子。包粽子是叶必须是干净的，而且还不能有水。要包得漂亮，还得压得整齐，所用的芦苇也不能太粗。包好的

粽子得煮上六、七个小时才有粘性。煮熟的柘粽，沾上砂糖，入口甘香爽口，别有一番风味。

潮州红炖牛杂

潮州红炖牛杂，民间用大鼎加入各种香料与牛杂牛腩，其中特色的配料就是红糖，熬出来的牛杂清甜美味。

潮州鱼饺

鱼饺是潮州传统小吃，味道鲜美香爽，具有潮州地方风味。鱼肉剁为茸泥，以肉丁、虾仁、梅梨（荸荠）等拌为馅，以

饺皮加馅料卷成饺形。

潮州油船

翻砂麻花和拔丝做法差不多，把炸熟的麻花隔一会后，再一次将麻花放入油中，以除去水汽，然后用白糖加水适量，放

入锅中煮，到糖水象胶水一样粘时（不能等糖水变焦），即迅速将麻花放入，火速用力捞起，并马上从炉上拿开。这

样，就成了如雪如冰，观之令人悦目，食之香脆得连舌头都咽下的潮州有名小吃翻砂麻花，是潮州工夫茶的搭配之一！

样，就成了如雪如冰，观之令人悦目，食之香脆得连舌头都咽下的潮州有名小吃翻砂麻花，是潮州工夫茶的搭配之一！

潮州肉松

肉松或称肉绒、肉酥。是用猪的瘦肉或鱼肉、鸡肉除去水肉分后而制成的，一般的肉松都是磨成了末状物，适合儿童食

用，将肉松拌进粥里食用。

潮州鱼生

以初出水泼刺活鱼，去其皮刺，洗其血腥，细脍之以为生，红肌白理，轻可吹起，薄如蝉翼，两两相比，沃以老醪，和

以椒芷，入口冰融，至甘旨矣。而鲋与嘉鱼尤美。”最具特色是佐料分两部分，一部分是酱料。酱料一般是由蒜头、豆

酱、花生酱、精选花生油一起煮成的；另一部分是什锦配料，一般由生切白萝卜丝、黄杨桃片、红辣椒丝、白蒜头片，

以及茺荳、芹菜等组成。还配上极具地方风味的腌制萝卜干、冬菜、花生仁，以及一种精制的“甜橄

潮州斋饼

传统斋饼的制作是很讲究的，首先要将绿豆蒸熟后要反复碾碎，磨至粉状，保证润滑的口感，再加入白砂糖、清油制作

成馅料。而制作饼皮时，要有两层，一层是酥，由面粉和油混和而成，一层是皮，由精面、清油、麦芽糖，水要按一定

的比例搅拌均匀，两层揉和做成饼皮。而煎制时要控制好火候，才能形成金黄色酥皮的潮式斋饼。

潮州馄饨(饺)

精选一块肥三瘦七的猪肉，剁成肉糜，可加入白菜、韭菜、竹笋，姜切末，加入盐、少量酱油、食用油，稍加一点水，

搅拌成菜馅。取一张馄饨皮，用筷子挑上搅拌好的肉馅放在面窄的那头，卷起来包好，民间很喜欢蒸、煮、炸、拌各种

吃法！

潮州韭菜粿

以韭菜为重要原料。将韭菜切成颗粒。再配上虾仁、香菇粒、猪的瘦肉丁等，一起放入铁鼎里，用食用油或猪油炒至半

生半熟后，加入适量的精盐、味精和少量的辣椒酱等佐料搅拌均匀。这样，馅料便配制成了，可用来包做韭菜粿了。

潮州栀粿

栀粿的原料为糯米，古代的制作方法是用手石磨磨成粉浆，配入捣碎栀子浸泡滤渣成为黄色药液，然后

又再用铺姜碱液拌匀，时下因加工工序麻烦而难得，故常用苏打粉加入浓茶水与糯米浆（粿浆）搓匀盛放入专用粿帕装

入蒸笼炉火蒸熟便成粽黄色晶莹润滑的香喷喷优质栀粿。

潮州鱼丸

潮州鱼丸色泽洁白，清爽可口，味道鲜美。制作技艺精湛，最传统的做法是鱼肉需要手打，所以做出来的鱼丸很具有弹

性，又味道鲜美。此菜汤、菜均可，四季皆宜。

潮州水晶饺

面团揉成长条形，然后切成小剂子，捍成薄薄的圆形的饺子皮。将饺子皮包进适量的馅，有绿豆，有芋泥，有土豆等

等，然后捏成自己想要的形状的饺子。还有三角形的、月牙形的、花形的，形状有很多种的。沸水上锅，大火，蒸15分

钟左右即可。

潮州腌虾姑

虾姑切成段放进盆中，加入适量鱼露、酱油。倒入指天椒、芫荽、蒜头、姜粒。搅拌，放置在阴凉处，放置4小时左

右，放得更久更入味。间中需要把盆抖几下，以便腌制得均匀。装盘即可。

潮州马蹄糕

潮州马蹄糕以其工艺独特、形态美观、富有弹性、清香滋润、口感清甜、爽脆的特点，具有养颜滋补、消暑降火、生津

止渴、去燥利尿的功效。材料为马蹄、番薯粉，加水、白糖搅拌均匀，装入模具，上面撒些荸荠，猛火蒸熟，取出撒一

层芝麻后即可食用，其制做简便，吃来香甜扑鼻，松软可口。

潮州猪杂烧肚

将猪肚猪肠猪肺剪烧肚等用粗盐搓洗干净，放入开水烫熟，切片后用猪骨汤加入潮州酸咸菜，豆芽，海南白胡椒即成！

美味可口！

潮州腌虾

鲜活海虾，生抽，鱼露各一瓶，香菜，蒜，姜，花椒，红辣椒，盐等少许。先将香菜，蒜切碎，姜，红辣椒切丝备用。

将香菜，蒜，姜，花椒，红辣椒，盐放进一只大碗，这时往碗里加入生抽和鱼露，比例时1：1，加到感觉能淹没虾止。

拌均匀，把虾洗净沥出多余水分，装进瓶子，把大碗里的材料倒进去，如果还不能腌没里面的虾，就再加点生抽，直至

淹没为止。

潮州糖藕

将藕刮去表皮、洗净；糯米洗净沥干水备用；酸梅泡水，切去藕的一头做盖用，将糯米塞入藕孔，再将切下的藕盖封

上，插上牙签固定；将藕放入高压锅中，加水没过藕，加糖，枣，让藕入枣的香甜味道，又有糯米的香糯，大火煮30分

钟；取出，将汁液倒出，藕凉后切片装盘；将倒出的汁液倒入锅内，倒入酸梅水，连同酸梅，可适当调整加入些糖，大

火煮，加入水淀粉，勾芡，起锅淋在藕上即可。除了可口，还具有补中益气，健脾养胃，止虚汗之功。

潮州苦刺丸

苦刺心也是在清明节前最好吃也是最当时的一中野菜，它对感冒发热，咳痰清肺的重要的作用。苦刺心摘嫩叶切碎后，

在肉末里搅拌均匀，加点味精。再用汤勺把肉末制做肉丸形状猪骨汤煮熟即可。

潮州腌花蚌

蒜头/红辣椒/芫荽均切碎。煮一锅开水，倒入血蚌稍微烫烫立即控干水分，用手将血蚌的上壳掰开不用，蚌肉朝上一个

个摆放在盘子里，淋上酱油，麻油，撒上蒜头，红辣椒粒，芫荽颗，腌制20分钟以上即可开吃。

潮州虾生

潮州虾生用野生鲜活的对虾或沙鲈虾，泡冰水后去壳，可以对开也可薄切成片，蘸料除了生抽、辣根和白醋这种日式标

配外，还有一种中式的酱料和满满一大盘的姜丝、粉丝、青红椒丝、榨菜、芹梗、花生、香菜和潮州当地的一叶“金不

换”满口留香。

潮州腌蟹

肥蟹用刷子刷净，然后将盖儿启开，注意启一个缝即可，不要完全揭下来，如果个头小就不用揭了。加入所有辅料和调

味料。添加凉开水，注意淹过所有材料。腌制8小时左右即可食用。

潮州腌蚝

潮州腌蚝将所有除掉生蚝以外的原料放入一个小锅中加热，煮沸以后关火让它加盖静置30分钟，这样腌制的母水就制作

好了。然后放入处理干净的新鲜的生蚝，放入母水中浸泡12个小时以上，三天以内就好了。

潮州象鼻蚌生

将初加工好并洗净的象拔蚌放在砧板上，用刀顺着象拔蚌尾部将象拔蚌的蚌身划开，注意不要划

断，使圆柱形的蚌身呈

打开状，也就是说要使象拔蚌的蚌身呈平面状。然后再切成薄片，摆放在冰盘之上，佐于酱油芥末！味道清甜无比，是

潮州民间喜爱的生食吃法之一。

潮州腊肠

潮州腊肠是以猪肉为原料，经切碎或绞碎成丁，用食盐、硝酸盐（防腐）、白糖、曲酒、酱油等畏料腌制后，充填入天

然肠衣中，经晾晒、风干或烘烤等工艺而制成的一类生干肠制品。

潮州南瓜芋泥

把老南瓜去皮腌糖过夜，色泽金黄晶莹，然后或煮或蒸，瓜片既韧而香。取凤山的槟榔芋头或芋葱蒸熟，去皮后冷却，

用菜刀压松或用干布包上揉松，再把用油煎成焦黄的葱珠膀放进芋松，加上白水和砂糖煮成浆状，冷却成雪团般，放在

南瓜片上面，仿似银团金瓣，色美味香。或用“金瓜仔”去皮腌糖后放芋泥再蒸，宛若金盏银团，色香味俱全。

潮州薯粉丸

做法很简单，薯粉用水喷湿拌匀，置于圆钵中，用手猛转，转着转着，渐渐凝结成一颗一颗像鱼目一样的小丸子，晒干

后备用。民间把它叫“丸子”。用时把丸子煮熟放糖即成甜丸。

潮州最全的美食小吃名录(目前168种)

特色小吃：牛肉丸、牛筋丸、猪肉丸、猪肚丸、鸭丸、鱼丸、马饺丸、墨斗丸、珍珠丸、豆干丸、苦刺丸、菜头丸、虾

枣、鱼册、鱼饺、鱼卷、鱼面、虾卷、猪肉卷。

糕饼类：春饼、南瓜饼、土豆饼、膀饼、斋饼、腐乳饼、老嬷糕、绿豆糕、姜薯糕、绿豆饼、石隆饼、龙凤饼、酵饼、

柿饼、柑饼、青糖饼、鹿饼、宝斗饼、咸酥饼、钱龙蛋、新娘闲。

粿类：红桃粿、笋粿、鼠壳粿、韭菜粿、无米粿、甘同粿、发粿、甜粿、麦粿、咸水粿、芋粿、豆沙粿、菜头粿、桑堪

粿、自粉粿、PO籽粿、姬粿、红枣粿、状元粿、白桃粿、团粿、糯米粿。

甜点类：龙湖酥糖、炖糕、糖藕、金瓜芋泥、鸭母捻、草粿、豆腐花、糕烧粉葛、芝麻茶、杏仁茶、清心丸、落汤钱、

麦猴、糕烧芋、豆邦、豆哄、豆条、傻怕、启酥、明糖丸、束砂（糖豆）、钱葱糕。

油炸饼：咸心饼、油槌、糯米猪肠、猪卡圈、浮番薯、浮芋、肉圈、凤凰豆腐、卷煎、粿肉、斋菜、芋酥、虾酥、酥

饺、孤圆、南瓜卷、咸蛋卷、桂花卷、梳裸包、蚝箭、莲花酥。

手工类：留仔捶、糖葱博饼、绿豆爽、怕邦、油麻条、油麻邦、姬粽、米太姍、油船（麻花）、勝船、姥花、萝卜酥

(意溪)、浮猪耳。

肉脯等：肉脯、肉松、鱼松、腊肠、姑苏香腐、红炖牛杂、鱼饭、卤鹅。

烙类：银鱼芋丝烙、玉米烙、秋瓜烙、钱葱烙、薄壳烙、蚝爽。

烙类：银鱼芋丝烙、玉米烙、秋瓜烙、钱葱烙、薄壳烙、蚝爽。

更多作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发