简介丽水美食有哪些（浙江丽水有哪些特色美食小吃）

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/45a46d7d3d301def36c93557d87886d1.html

范文网，为你加油喝彩！

有一种美食叫做“家乡味道”，记忆里的专属味道是每个吃货的宝藏。
丽水，蕴藏着无限美食的江南宝地
大山里的、河流里的，在当地百姓的手中，化身为一道道勾魂的“难忘味道”。

豆腐娘这个名字，其实就是豆腐之母的意思，磨好的豆腐娘过滤后，煮好，下卤水卤过，用滤布和豆腐架过好，就是豆腐。

豆腐娘名字好听而古怪，然而制作简便，经济实惠，营养丰富，味道鲜美，是浙南独有的特产。制作上，当年的嫩豆是首选，味道特别鲜美，上年的老豆子次之，陈年的豆子就略差些。

麦豆饭，是松阳当地一道特色小吃，清明过后，松阳当地麦豆陆续上市。农家会选取新鲜麦豆粒和上等糯米，加入松阳竹叶烟熏火腿心或腊肉切碎的肉丁，放入盐、味精等调料在锅中稍炒入味，再加水焖熟。

焖熟的麦豆饭具有麦豆的清香和火腿的熏肉香，绿红白三色相间，风味绝佳，令人垂涎，是农家待客的佳肴。

红烧溪鱼，汤汁味浓，经滚油红烧过的溪鱼，鱼刺变成酥软，鱼肉可口，食之回味无穷，属缙云主要特色菜之一。

好溪是缙云人的母亲河，盛产溪鱼，溪鱼生活在清澈无污染的好溪中，因为是野生繁殖，所以味道也特别鲜美，根本没有土腥味。

年味豆腐肉是龙泉的传统菜肴，历史悠久，风味独具。将盐卤豆腐、新鲜猪肉为主要食材烹饪而成。豆香味与肉鲜味交融在一起，十分美味独特，让人欲罢不能，回味无穷。

龙泉风俗每逢过年的时候，家家户户都要炒和菜吃和菜，这个历史已经很久了，一直延续到今天。和菜里面重要是一个“和”字，有十样菜蔬组成。

主要有红萝卜、腌菜头、豆腐干、冬苏轼的诗词笋、香菇、木耳、大蒜、葱、老姜等等，因为人教版三年级数学下册教案是素食为主，清淡、味带酸而且很香，春节大家都吃多了油腻，和菜正好可以增加大伙的食欲。

既能够调和口味，又能够增强体质，好吃益处多。

“ 敲肉羹 ”是浙江省缙云县的一大特色美食，缙云无论城乡婚庆喜宴，还是逢年过节、亲朋待客都离不开这一道菜。古书上说“ 羹各省高考分数线者，五味调和 ”，这“ 敲肉羹 ”像隐世的缙云一样，古风盎然。

白片儿土鸡锅，白片儿为本地特产，由松阳萝卜经传统工艺精制晒干而成，鲜味爽口，风味独特。食时用开水张嫣皇后浸泡后，可用于炒、烧锅仔、煮汤、做馅等。

尤其是和松阳本地土鸡炖烧，有补脾胃、御风寒之功效，且味道鲜美、纯真，食之难以忘却

轩辕氏又称缙云氏，当年在缙云仙都的鼎湖峰架炉炼丹，饿时就和个面团，贴在炼丹炉内壁烤着吃，香飘四野，就成了风味独特的缙云烧饼。表皮松脆，内质软糯，麦香、肉香、葱香、芝麻香、糖油香。

经高温烧烤熔成一气，咸淡适宜，油而不腻，再加糖油淡淡的甜赛过味精，慢慢咀嚼，细细品味。

风炉宴讲究食材搭配，荤与素、腊味与时令、跨域春冬的结合孕育出了“ 完美搭档 ”的味觉效果。

它不像川渝火锅一般随烫随吃，而是要将事先炒制好的食材汇于一锅，在盛放着木炭的风炉内小火慢煨，食物在慢煨的过程中保留了端午节的由来和风俗简介菜肴原有的锅气。

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