

# 龙岩有什么特产

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/zhishi/a/171073609957304.html>

范文网，为你加油喝彩！

2024年3月18日发(作者：专用合同条款)



## 龙岩有什么特产

### 1、米浆馃

米浆馃是福建漳平市的传统风味小吃，由于它可逐层剥离，形似糕点，故又称（千层糕）。米浆馃的制作讲究一定的技巧，主要有原

料、配料、时间、火候四个要素，先将精选的优质大米浸透（二小时左右），磨成米浆，在米浆中加入适量的食盐、油、油葱和少许食用碱拌匀。待火势烧旺后，将米浆均匀倒入垫有白布的蒸笼蒸熟。蒸熟一层后，再添上一层等量的米浆，可蒸至二十几层。蒸好一盘的米浆馃约需三小时。炉火的火候也要把握恰当。这样蒸好的米浆层次分明，可逐层剥离。食时切成小方块，蘸以蒜蓉醋、辣酱、卤汁等，别有情趣且不觉腻。米浆馃风味独特，如今已成为漳平宾馆、酒店设宴待客不可或缺的一道特色菜。旅外亲人回乡时总要尝上一口米浆馃，以了却心中的思乡情结。

## 2、风鸭

闽西漳平双洋镇（旧时宁洋县）地处偏远山区，这里霜冻低温，阳光充沛，空气新鲜。当地百姓加工风鸭有百年历史。鸭肥肉香，便于蕴藏的风鸭，过去加工只是为了自家过年食用。如今，经过精心加工改进的宁洋风鸭，是利用海拔千米以上高寒地带的霜风、阳光、纯净的空气等得天独厚的自然条件和地理环境，选用以稻谷为主饲料的

本资料由王铁匠保健球编辑整理

地方良种番鸭为原料，经山泉水浸透后，采用地方传统工艺和科学配

方，适时精制加工而成，加以精美包装，成为特具色泽金赤润亮、味美香醇的地方风味，且具有健胃宜脾之功效，是送礼迎宾之佳品，被誉为闽西佳肴一绝。

### 3、白斩河田鸡

长汀河田鸡是我国五大名鸡之一。《中国菜谱》载：“河田鸡起源于福建长汀县河田镇。”据传：唐明皇喜好清明斗鸡，立鸡坊于两宫。李白有“，，路逢斗鸡者，冠盖何辉赫。鼻息干虹霓，行人皆休惕，，，”之句。岑参的《神鸡童谣》云：“生儿不用识文字，斗鸡走马胜读书。贾家小儿年十三，富贵荣华代不如，，”据民间传说，唐开元年间河田鸡选送到长安，列为斗鸡之一。到明朝有一时期亦盛行斗鸡。河田鸡选送京都、曾被誉为斗鸡之雄，每每取胜。

不过、现在河田鸡驰名海内外，并非由于善斗称雄，而是因为它外表绚丽，皮色金黄，肉质嫩滑鲜甜，营养丰富。河田鸡特征鲜明。公鸡，三黄、三黑、三叉红。即嘴黄、脚黄，全身毛色金黄；两翅尖各有3至5片半黑扁毛，尾端有7至9片黑绿色毛弯翘在后；鸡冠顶端呈三叉形。鲜红明亮。母鸡，体圆脚较短，全身毛色淡黄，颈项毛

带有碎米般黑色斑点，翅尖和尾端毛稍大而短，鸡冠鲜红。标准的河

本资料由王铁匠保健球编辑整理

Before you give up  
think of the reason  
why you held on so long.



更多 在线阅览 请访问 [https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91\\_0.html](https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)开发