

從紫金港看大陸

本期導讀
舌尖上的交換
雲南米線
Special Foods

舌尖上的交換

創刊號 第0004期

2015.07

開動前碎念

最後一期電子報了，周遊列國這麼久，怎麼可以隻字不提美食呢？小編在大陸把舌尖上的中國看完了，雖然不能每一項都品嚐到，但走著走著也算是吃遍大半個中國了吧！每次到一個新地方小編都會用大眾點評認真尋找美食，有時候有地陪朋友帶著就能吃到更加地道的美食啦！於是最後一期就來個美食專欄吧，來看看各地方有甚麼好吃的特色菜！



學校食堂

學校一直是性價比最高的餐廳了，素菜一盤¥0.5~¥3，葷菜¥3~¥5，白飯一兩(50g)才¥0.2，食物種類多元，還經嚴格把關，吃的安心又開心。

杭幫菜

「幫菜」意思是指本地菜，上海菜叫本幫菜、蘇州菜叫蘇幫菜，那杭幫菜自然是指杭州菜啦！杭州菜的特點是清淡帶甜，而且特別喜歡用桂花入菜，如桂花藕和桂花涼糕。著名菜色有西湖醋魚、龍井蝦仁、西湖蓴菜湯等，值得一提的是杭州的杭幫菜館都可以看到一到很特別的菜，麵包誘惑，或叫冰淇淋麵包，就是用冰淇淋搭配烤的外酥內軟的吐司麵包，非常受歡迎！有三家連鎖杭幫菜品牌從杭州發跡，分別是外婆家、新白鹿以及綠茶，共通點是都非常實惠，小編私心最喜歡綠茶餐廳了！



麵包誘惑



西湖醋魚



桂花涼糕



烤串

夜宵

烤魚和烤串是非常常見的夜宵，烤一隻魚，幾串烤串，再來一瓶啤酒，又是一個美好的夜晚了！所謂烤魚是先考再煮，可以依喜好加料，青菜、土豆、香菇之類的都可以，烤串就烤韭菜、香菇、肉末茄子、麵筋、豬肉、羊肉等等，葷素都有；值得一提的是紫金港周圍的大雞腿，會把整隻雞腿拆開攤平，烤的酥酥脆脆，非常特別！雲南地區因為地處高原，出產的蔬果口感獨特，烤串特別好吃！還有夜宵調料都放的特別多，口味重，適合搭配啤酒！大陸啤酒光本土品牌就超過10種以上了，很多喝起來都很順口！



大雞腿



烤魚

江南小點

江南這邊的小點心非常有特色，牛肉鍋貼、蟹黃湯包、藕粉粉圓、蟹殼黃、生煎包...每一個都讓小編回來台灣之後回味無窮啊！



蟹黃湯包

牛肉鍋貼



甜酥餅



雲南米線

小編有幸在雲南有地陪帶我去吃，所以對雲南食物稍微有點心得。除了剛剛烤串介紹好吃的蔬菜以外，雲南米線也是大家很熟悉的食物，光是米線就有過橋米線、小鍋米線、羊肉米線等，長的和台灣的通通不一樣，更別提政大門口那間滇味廚房了！還有一個很特別的主食叫作餌絲，吃起來就像切細長的年糕，可以吃湯的、乾的還可以蒸，或是切片來烤。剛才提到雲南的蔬菜與眾不同，所以養出來的牲畜自然也是肉質鮮美，牛肉、羊肉吃起來真的非常軟嫩！

蒸餌絲



小鍋米線



羊肉米線



過橋米線



牛肉火鍋



Special Foods



四川冷串串

所有東西都是冷的，冷粥、冷串、冷調料，先把食材串好煮熟，放冷後沾調味料吃，辣的，可以配著喝粥，當然也是冷的。



四川鴛鴦鍋

火鍋本身不稀奇，但因為是小編第一次嘗試豬腦，感覺很特別。另外是吃火鍋用的調料是一碗香油，加點香菜、蒜末、辣椒



←豬尾巴

滷的，吃起來軟軟香香的，像是豬皮裡包一點點軟骨。旁邊直接是黃豆，也很特別。



乾鍋牛蛙

餐館一般都有這種乾鍋料理，而這的牛蛙都是養殖的，吃起來肉很多，也滿嫩的，和台灣比較有口感的田雞不一樣。



上海拉絲

拉絲，指的就是這種整隻的小蟾蜍，克服外型障礙的話其實吃起來就像比較小的青蛙，料理方式是涼拌，醬料有點甜。



西安羊肉泡饃

先自己將一塊饃饃(燒餅)撕成小塊，再給師父下鍋料理，上桌後配著旁邊的糖蒜、香菜和辣椒吃。