

舌尖上的五一假期

编者按:
 近日,被网友誉为“顶级吃货之作”的纪录片《舌尖上的中国第二季》风靡全国,更有网友根据纪录片中提及的美食所在的地理位置,整理制作了详细的“吃货旅游路线图”,引发了无数人的追逐和向往。
 春末夏初,在这个“五一”三天小长假,你是准备留住春天呢,还是寻觅夏日呢?不论你是宅一族,还是败家族,抑或背包客!小编整理了纪录片中所涉及的几处具有代表性的旅游目的地,这个“五一”让我们一起跟随《舌尖上的中国》,来一趟神州美食之旅吧。



酥油蜂蜜粥

酥油蜂蜜粥对人体五脏有保健功效,属于进补型保健粥,如果在减肥期间身体出现不适反应,可以食用酥油蜂蜜粥调节身体。
 蜂蜜、酥油、粳米熬煮,消渴止咳、光泽肌肤。蜂蜜从古至今始终享有很高的盛誉,现代医学仍将蜂蜜应用于临床治疗上。



炆炒野生木耳

炆炒野生木耳是湖南的一种特色美食小吃。
 木耳清脆爽口,劲道十足。清爽的口感不同于大鱼大肉的腥腻,让人觉得清爽又不寡淡。调些鲍鱼汁让木耳进入鲜味,蔬菜特有的清新口感就会越发卓越。木耳也很百搭,放点山药、青椒、鸡蛋都很好吃。木耳是清肺的佳品,时不时的来点,对身体非常有益,还能降低胆固醇。

山东煎饼

山东煎饼,汉族特色面食。源于山东南部及西南部的临沂、泰安、枣庄、济宁等地区,属鲁菜系。是诸葛亮或孟姜女发明等多种传说。
 山东煎饼非常薄,以五谷杂粮为原料制成,这是平民之食——卷上大葱、蔬菜、肉类或山珍海味,可以吃得津津有味。
 蒲松龄特地为它创作《煎饼赋》,可见对煎饼感情之深。煎饼的起源已经无法查证,但是最早能追溯到东晋时期。从历史发展到现在煎饼也主要分为沂蒙山煎饼和泰山附近煎饼两种叫法为主。

鱼酱炖稻花鱼

鱼酱炖稻花鱼是贵州一个苗族村落的美味小吃。鱼酱由新鲜的辣椒和河底的爬岩鱼腌制而成,而稻花鱼则是将鱼放在稻上风干,加上糯米制成。鱼酱和稻花鱼炖煮,一口鱼肉一口米饭。稻花的鱼肉质细嫩,味道鲜美,适合煮汤,其鱼汤鲜美至极。
 吃不完的鱼可晒成鱼干,便于储藏和携带。

福建泉州萝卜饭

所谓萝卜饭,就是用萝卜切粒后与大米煮成的饭。据说当年这种吃法是为了节省粮食,如今这种吃法不失为健康膳食。

乐山豆花

乐山豆花,川渝一带最简单最开胃的美食。其口味独特、入口化渣、清热解毒、老少皆宜,深受大众消费者青睐。
 提神的香菜、清凉的薄荷、酥脆的油炸花生、加上红油辣子,所有的一切,令人足以忘记远行的疲惫,寂寞的路途上因为有了乐山豆花的存在而变得生趣盎然。

清炖跳鱼

又名清炖跳跳鱼,浙江台州玉环名菜。跳鱼别名弹糊,滩涂特有产品,俗称花跳鱼,又称跳跳鱼,大弹涂鱼,温州方言“老舞”。属于弹涂鱼类。它是盛产在我国南方的浙江、福建、广东、海南和台湾沿海一带滩涂里的一种小鱼。香醇味厚,跳鱼肉嫩鲜,有滋润养颜之功效。

蓝田裤带面

陕西八大怪之一的“面条像裤带”,俗称“biang-biang”。正宗裤带面,需要用关中麦子磨成的面粉擀成,一根面条宽度可达二三寸,长度则在1米上下,厚度厚时与硬币差不多,薄时却如同蝉翼。一根面条所用去的面粉通常可达2两,因而对于饭量小的人来说,一根面条足够一顿饭。面条光滑、柔软,有筋性,无论是浇臊子,还是加泼油辣子,都吃起来非常带劲。

陕西臊子面

陕西臊子面是陕西的风味小吃,以薄、筋、光、汪、酸、辣、香等特色闻名,入口柔韧滑爽,臊子面的特点是面条细长,厚薄均匀,臊子鲜香,面汤油光红润,味鲜香浑厚而不腻。



公益广告

讲文明树新风 公益广告 中国精神 中国形象 中国文化 中国表达

劳动人家

日子火红

中国网络电视台制 广东龙门 黄伟平作

讲文明树新风 公益广告 中国精神 中国形象 中国文化 中国表达

我们爱劳动

我们种田去

中国网络电视台制 广东龙门 谭池发作

讲文明树新风 公益广告 中国精神 中国形象 中国文化 中国表达

一分勤劳

一分收获

中国网络电视台制 广东龙门 黄伟平作

市中新報
 生活需要

总编辑
 褚洪波
 副总编辑
 王晓琛