

“瑞安十大风味菜”评选30道候选菜公示

经过商家自主报名和推荐、本报与瑞安市饭店餐饮行业协会的初步筛选,“瑞安十大风味菜”评选30强候选菜肴名单新鲜出炉。该评选活动已进入初赛阶段,现公开接受市民朋友的投票,请大家登陆瑞安网 (www. 66ruian.com) 或者关注新浪微博@瑞安日报 - 媒体专家,为您心目中的十大风味菜投上宝贵的一票。

瑞安十大风味菜评选活动组委会
2013年7月8日



传统鱼丸汤

鱼丸汤是温州传统民间菜肴,因鲞鱼肉味鲜美,做成的鱼丸劲道弹嫩爽滑,创新地将鲞鱼头和鲞鱼丸一起煮汤,在原本鲜美的清汤中融入鱼头的清鲜,让菜肴简而不单调。该菜加上古典的餐具配饰和六种调料,更是让传统的鱼丸汤提升档次。

(巴斯克商务会所 选送)

01



葱油飞云江鱼头

将大葱、生姜等洗净后拍破,倒入热油锅中用小火慢慢熬出味,再淋到鱼头上面,味美香飘,令人食欲大开。菜肴采用的飞云江鱼头肉质鲜嫩,无泥腥味,口感更佳。

(蓝鸟茶餐厅 选送)

02



海鲜鱼烧蕃薯粉

以时令鱼为主料,搭配蕃薯粉、山药等食材,用农家烧的方式烹饪而成,不仅保留了鱼的鲜美,同时让配料食材中也融入了鱼香,味美鲜甜。

(吾乡吾土 选送)

03



亨菜羊肉煲

本地羊肉肉质细腻柔滑,加上花椒和老酒的浸泡更是让肉质鲜美滑口,味浓而不咸,口感饱满,同时也是滋补身体的好食材。

(地球村大酒店 选送)

04



红粉佳人

这是一道适宜夏天食用的好甜品。芒果肉中掺入少许淡奶油,打成酱,再加少许冰糖柠檬水,放入冰箱中冷冻1小时即可。制作而成的甜品颜色清新,味道爽口,尤其适合女性朋友食用。

(瑞安状元楼大酒店 选送)

05



叫花生态蹄膀

蹄膀采用曹村生态猪肘,营养丰富且富含蛋白质。该菜肴引用传统叫花鸡烹饪方法,用最原始的烹饪工艺,保留生态蹄膀最鲜美的口味。装饰性的红纸福也让这道菜肴更显传统高贵,寓意深刻。

(瑞安国际大酒店 选送)

06



锦绣龙车载宝

菜肴外型主要由龙虾和哈密瓜构成,视觉造型新颖,色彩丰富,食材有鲜美的千岛湖鱼身、龙虾肉、哈密瓜、鸡蛋组成。传统瓯菜改良工艺融入龙虾,口感嫩滑,低脂肪,营养丰富,可谓珍馐佳品。

(瑞安辰茂阳光酒店 选送)

07



酒炖野生小黄鱼

小黄鱼肉质鲜美滑口,通过传统瓯菜做法,酒炖、清蒸更是保留住鱼肉的新鲜爽口。菜肴酒香浓郁、鱼肉嫩滑、营养丰富,令人大饱口福。

(瑞安国际大酒店 选送)

08



老鸭炖猪手

老鸭是一种集美食养生、传统滋补为一体的食材,与新鲜的猪蹄一起熬制的鲜美老鸭汤,其汤鲜味美、老鸭皮糯肉耙、猪蹄鲜嫩,具有独特的风味,令人常食不腻。

(吾乡吾土 选送)

09



榴莲炖鸡

黄雌鸡又叫宫廷鸡,其肉鲜味美,营养丰富。榴莲号称热带水果王,好吃且营养价值高。鲜美的鸡汤配上榴莲的香嫩,将不同的“鲜”都表达了出来,让味蕾“榴莲”忘返。

(新都大酒店 选送)

10



美人煎锥

引人瞩目的巨大绣球造型,是由糯米粉、白芝麻等通过多种工序花费30分钟精制而成,色泽金黄,芝麻香浓郁,口感香脆,空心绣球造型更是让品尝增加趣味感。

(瑞安辰茂阳光酒店 选送)

11



美味豆腐包

豆腐切成小丁,加入香辣汁,再用面皮将其包成一个小面包,放入油炉中炸至金黄色即可。这道菜肴口感外脆里嫩,吃完之后满嘴豆香,可谓令人回味无穷。

(茗远商务茶餐厅 选送)

12



秘制五花肉

用秘制酱料腌制后的五花肉,经过层层工序处理,再放入油锅炸至金黄色,做出来的五花肉外酥里嫩,风味独特,搭配新鲜生菜,让人越吃越来劲。

(瑞安天豪国际大酒店 选送)

13



目鱼丸炖蛸蟾

将蛸蟾的红膏油煎到硬,同蛋黄、目鱼一起熬,再放入蛸蟾炖,精心制作再加入自制蟹油,做出来的汤汁味道鲜浓,口感独特,同时汤中加入丝瓜、菌菇搭配,可解腻,使口感更佳,让食趣停留舌尖。

(瑞安天豪国际大酒店 选送)

14



牛鞭炖沙蒜

牛鞭是一种滋补品,富含胶原蛋白;沙蒜,学名海葵,虽然其貌不扬,却是味道鲜美,营养丰富。两者都具有食疗功效,不仅味道独特,营养价值极高。

(祥望海鲜楼 选送)

15