

“瑞安十大风味菜”评选30道候选菜公示



农家私房菜

农家私房菜就是以农村人家传统方法养殖的禽畜、种植的蔬菜以及当地自然生长的特产为原材料烹制的佳肴菜式。该系列菜肴采用最简单的食材：土鸡蛋、香菜须、兰花根等制成，口感清爽，让人回味，仿佛体验到自家特制小菜的感觉。

(农家大院 选送)

16



目鱼沙拉

沙拉浇在有南瓜制成一箭穿心造型的盘中待用，接着将目鱼敲碎切片，定型之后进行油炸，再摆入盘中即可。看似非常简单，然而传统的敲目鱼融入新式做法，大大提升了口感。同时，巧手艺的厨师在造型上做足功夫，使这道菜肴更具“美色”，令人食欲大开。

(茗远商务茶餐厅 选送)

17



瑞安特色麻油鸭

麻油鸭是本地一道特色菜，为人们所熟知，状元楼的特色麻油鸭配料通过精心挑选，经过两小时卤制而成，使麻香味更加突出。加上厨师独具匠心的摆盘工艺，大大提升了菜品的美观度，使菜品色香味俱全。

(瑞安状元楼大酒店 选送)

18



三文鱼煲饭

金黄色的汤汁加入嫩滑鲜美的三文鱼、肉汁四溢的腊肉、入口即溶的蟹籽等食材的特制米饭，可爱的“爱心”形状更让佳肴秀色可餐。

(地球村大酒店 选送)

19



狮子头炖江蟹

将五花肉切片再切丝最后切成细末，后上酱制成“狮子头”，放入锅中油炸定型，再放入清汤中用小火慢炖；再将江蟹烧煮出来的汤汁过滤后加入汤中，使清汤融入海鲜汤，令这道菜肴味道更加鲜美可口，食而不腻。

(茗远商务茶餐厅 选送)

20



双色敲鱼汤

可口的金黄色虾肉、绿色的小青菜、鲜美的鲢鱼肉配上晶莹剔透的敲鱼，很凉爽的视觉色彩。敲鱼汤是温州传统菜肴，敲鱼光滑洁白，味道鲜美，现搭配虾肉和青菜，更将鲜美升级，口味清淡、微酸，淡而不薄。

(地球村大酒店 选送)

21



油泼酸菜鱼

这道菜肴将功夫鱼与酸菜鱼做法的精髓进行融合，使做出来的鲈鱼肉质嫩滑却不易碎，更好的将鱼的鲜味保留。吃的时候可将酸菜和鱼搭配在一起品尝，口味更佳。

(新东海大酒店 选送)

22



雪花牛肉炖海蜇菜

雪花牛肉也称大理石纹牛肉，是指脂肪沉积到肌肉纤维之间，形成明显的红、白相间肉带，这种牛肉香、鲜、嫩，是中西餐均宜的高档牛肉。海蜇菜味脆嫩，为春秋季节的时令菜之一。这两种食材用高汤熬制，口味纯正，味道鲜美。

(吾乡吾土 选送)

23



阳光鱼饼

鱼饼历来被视为传统名菜。这道菜肴采用酒店特制工艺，鱼饼肉质鲜嫩、鲜而不腥，外形圆滑白洁，食之滑软，韧脆适度，是佐餐之佳品。

(瑞安辰茂阳光酒店 选送)

24



药材焖猪肚

猪肚中含有丰富蛋白质，加之多种名贵药材搭配，焖制、家烧，将菜肴本身的食疗价值发挥极致。主料分量适中，口感饱满。

(蓝鸟茶餐厅 选送)

25



药膳野猪肚

野猪肚含有大量人体必需的氨基酸、维生素，同时该菜肴还搭配多种暖胃药材，使菜肴价值提高。经过特制的野猪肚汤味鲜美，美味与食疗搭配，饮食与健康同行。

(农家大院 选送)

26



蟹粉扒菜心

选用高山娃娃菜最嫩的菜心部分，在精心配制的鸡汤中煮好装盘待用，将蒸熟后的江蟹肉挖出入锅做成汤汁，放入自制蟹油调配，再淋到煮好的娃娃菜上面。这道菜肴除了具备传统上汤娃娃菜的口感外，更增添了江蟹的鲜美，可谓绝配。

(瑞安天豪国际大酒店 选送)

27



炸酱干丝

通过特殊手法让干丝更加嫩滑，搭配自制的炸酱，口感倍加鲜甜。新颖的做法一改“千张”的传统吃法，别有一番风味。

(新东海大酒店 选送)

28



猪蹄冻

该菜肴是本地农家烧餐饮店里的一道家常菜，而瑞丰大酒店的猪蹄冻在普通家烧的方法上更注重对火候的把握，提升了汤汁里的胶含量，使猪蹄冻肥而不腻，口感更加爽脆。

(瑞丰大酒店 选送)

29



状元楼招牌蟹

将活蟹宰杀、折块，刀口处涂上生粉，再加入自制酱料蒸十分钟即可，这道菜采用简单的蒸煮方法，保留了梭子蟹原有的鲜味，做出来的菜肴色泽鲜艳，味道鲜甜醇厚。

(瑞安状元楼大酒店 选送)

30