

鲜辣常山十大碗

常山的美食,取材生态,原乡源味;常山的美食,凸显鲜辣,渊源流长;常山的美食,人文荟萃,底蕴深厚。与历史文化名人结缘,一批具有地域特色的名点名菜,成为一个个流芳百世的典故。如,宋畝汪氏始迁祖汪韶,官至中书侍郎,无论他到何处,都非常喜欢母亲用鸡蛋做成的蛋面,被誉为“三衢进士面”……“十一”国庆假期来临,请收藏这份常山鲜辣美食清单。

将军鱼



【取材】何家长风水库将军鱼
【调料】农家土辣椒、黄酒、精盐、老抽、白糖、熟猪油、姜、葱、蒜
【特色】将军鱼是常山一道比较独特的农家菜,口味复古,鲜辣清香,营养丰富,并有壮阳补中之功效。

定阳猴头菇



【取材】球川红旗岗猴头菇生产基地鲜采猴头菇
【配料】香菇、火腿、熟鸡肉、鸡骨架、五花肉
【调料】料酒、精盐、味精、湿淀粉、鸡油、葱姜片
【特色】云片猴头菇,营养价值高,味道又鲜美,适用于消化不良、神经衰弱、胃及十二指肠溃疡患者食用,既可以享受美味,又有食疗的作用。

球川豆腐



【取材】球川古镇老姚豆腐坊白豆腐
【配料】农家土猪肉
【调料】盐、辣椒、黄酒、味精、大葱、姜、大蒜等
【特色】球川豆腐其味在清淡中藏着鲜美,豆香味更浓,吃来适口,清爽生津,可荤可素,且具有减少动脉硬化、促进新陈代谢等医疗保健作用。

龙绕泥鳅煲



【取材】球川龙绕田野小泥鳅、农家丝瓜
【调料】山茶油、红辣椒、料酒、白醋、盐、糖等
【特色】泥鳅煲味道鲜美,营养丰富,泥鳅看似小而不起眼,但肉质异常鲜美、滑腻清爽,具有滋补之功效。

三衢进士面



【取材】山村农家土鸡蛋、番薯淀粉
【调料】山茶油、红辣椒、料酒、盐、鸡精、姜葱蒜等
【特色】三衢进士面需要原料少,面质柔滑,清香扑鼻,清淡可口,柔中有韧,有鸡蛋的香味,营养丰富。

章舍金瓜酱



【取材】芙蓉山地南瓜干
【配料】糯米粉、橘皮、八月豆
【调料】山茶油、盐、味精、辣椒酱、葱末等
【特色】“金瓜酱”一般用来当下酒菜招待客人。经爆炒后,色泽淡红、油光可鉴、香气扑鼻,略带微辣,回味无穷。

墨鱼炖土鸡



【取材】山村农家土鸡、墨鱼
【调料】山茶油、黄酒、盐、姜片等
【特色】墨鱼、土鸡都属于高营养食材,补中益气,强壮身体。

柚皮炒羊肉



【取材】山羊肉
【配料】新鲜胡柚皮
【调料】山茶油、猪油、红辣椒、料酒、盐等
【特色】柚皮炒羊肉,色泽红亮、鲜嫩不腻、唇齿留香。

菇鳝炒粉干



【取材】农家粉干
【配料】茶树菇、山野黄鳝
【调料】山茶油、红辣椒、料酒、蒜、酱油、盐等
【特色】菇鳝炒粉干,富有弹性,爽滑入味,齿颊留香。

古县蒸肉圆



【取材】山村农家番薯淀粉、鲜猪肉
【调料】清水、黄酒、葱花等
【特色】蒸肉圆是一道味儿香浓,又寓意团圆的菜品,肥而不腻,脍炙人口。