

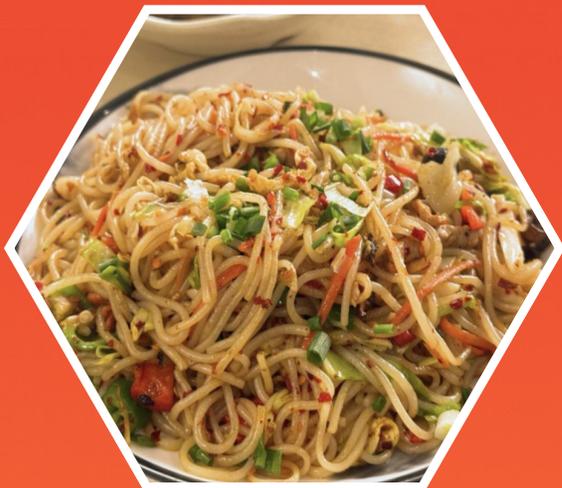
享美食 过新年

来常山,开启“舌尖盛宴”

2024年元旦假期即将来临,三天小长假你是出去浪还是宅在家?不管怎样过节最后都绕不开吃吃吃!常山粉干、三头一掌、臭豆腐夹饼、须拼、麦香饼……各种常山特色美食已经就位,等着大家前来品尝。现本报整理了部分特色美食供大家选择,让在外闯荡多年的你,也能品尝家乡的美味,以解乡愁。



寻找更多常山鲜辣美食
微信扫二维码



常山粉干

常山粉干有近千年的历史,早在北宋初年,常山的粉干家坊制作就比较盛名,有些农户甚至以加工作粉干谋生。常山粉干质地柔韧,富有弹性,水煮不糊汤,干炒不易断,搭配上大白菜、肉丝、辣椒粉等辅料进行汤煮或干炒,鲜香入味,十分上头。



三头一掌

三头一掌(兔头、鸭头、鱼头、鸭掌)是当地传统的地方风味小吃,其中最具代表性的是兔头,其肉质细腻、疏松,具有高蛋白、低脂肪、低胆固醇,同时还有磷、钙、维生素及卵磷脂等有效成份,有利于皮肤粘膜的健康和代谢,故称为美容肉、健康肉。



常山扁食+麦香饼

扁食也就是馄饨,皮薄似纸张,透出内馅一点红,葱花泛绿汤清凌,一碗食下胃暖一整天。再加上馅料鲜香微辣、外皮口感筋道的麦香饼,简直是绝配,“小馄饨+麦香饼”的组合饱腹又暖胃。



球川豆腐饼

现做现磨出来的豆腐包裹着饼皮,下油煎后香气扑鼻,豆腐和面皮配合出的口感意外绵软有嚼劲。闻一下,香味扑鼻;咬一口,柔软鲜嫩;吞下去,油而不腻。



常山须拼

须拼不是饼,是一道响应四季的面食。嚼劲和韧劲十足的须拼,配上豆瓣酱、姜丝蒜碎、香椿叶干、腊肉、香葱、红辣椒、山茶油等调制成的佐料,是冷冽寒风中最落胃的人间美味。



臭豆腐夹饼

常山的臭豆腐夹饼,是当地小吃届的一棵常青树。一口酥脆的油炸糰和臭豆腐被包裹在韧劲十足的饼皮中,表面浇上几勺红红绿绿的辣椒酱,色香味俱全,辣、咸、鲜、香从舌尖直冲天灵盖,让人念念不忘。