

美味故事酒店杯 美味安康 网红美食大比拼



订餐热线
13891519851

安康市烹饪餐饮行业协会

为挖掘更多样化的特色美食，一起发现谁最能代表“舌尖上的安康”？打造安康网红美食打卡地，安康市烹饪餐饮行业协会、《安康日报·秦巴文旅》编辑部将联合市区市场监督管理部门，开展“美味安康、网红美食，你来打卡”活动，通过消费者推荐、商家自荐、实地体验等方式，寻找惊艳舌尖的安康好味道。

同时，活动主办方将遴选出由专家学者、网络红人、美食达人等组成的评审团，参与决定“美味安康·网红美食”终选入围名单。届时诚邀大家踊跃参与，积极投票，甄选出最具风味的安康舌尖地，并给最终入选的店家颁发美食荣誉证书及网红打卡地名片。

活动从9月初开始，多角度、立体式、全方位向大众展示推荐安康的“网红美食”，借此促进安康美食融合发展，不断推陈出新，打造舌尖上的安康美食新名片。

心动不如行动，邀请你赶快报名，我们的活动将不定期举行，你也可加入美食陪审团，快快呼朋引伴，叫上你身边的美食达人们一起来参加吧！

欢迎添加“美味安康——网红美食”，你来打卡团微信号：13891585527

这些美食隐藏在你的身边，你知道吗？

推荐指数：★★★★★
推荐人：毛朝军
推荐菜品：果木烤鸭

美味故事的烤鸭是我每次宴请亲朋必点的一道菜，鸭子原材料用的是北京填鸭，具有填食时间短、育肥快、肥瘦分明、皮下脂肪厚、鲜嫩适度、不腥不酸等特点，是制作烤鸭的上等原料，在制作上采取“明炉亮灶”方式，并根据陕南人的口味，搭配上各种秘制佐料，烤制黄亮，皮质酥脆，肉质细嫩，配上果酱、葱丝、黄瓜丝卷饼，吃起来味道醇厚，肥而不腻，口舌生香，我和亲戚朋友每次到这里吃饭，烤鸭是必点菜品，现在几天不吃就有点不习惯，这里的烤鸭真是一道不可错过的舌尖美味。



推荐指数：★★★★★
推荐人：叶子
推荐菜品：毛公红烧肉

选上好五花肉，切成3厘米见方大小相等的块儿。小火将冰糖炒化，变成枣红色，加清水熬成透亮的枣红色，制成糖色。将五花肉余水，加热至五六分钟捞出，然后将五花肉干煸出油，变成金黄色，加入准备好的葱花、大蒜、姜片、干辣椒、八角、香叶、冰糖、生抽、盐等辅料和调料，继续翻炒，待香味出来后，加入清水，倒入糖色，大火烧开，小火慢炖一个小时，收汁勾芡，装入垫有酸豇豆段的盘子，撒上葱花点缀，吃着肥而不腻，肉有弹性，色香味俱全，真是让人垂涎三尺，我和亲戚朋友都爱吃这道菜。



推荐指数：★★★★★
推荐人：胡悦
推荐菜品：板栗烧鸡

这道特色菜是把散养土鸡洗净剥成小块，剥好板栗，在锅里放菜籽油烧红，加入少许干辣椒、花椒、豆豉炒香，再放入鸡块，大火煸炒变色，调入生抽、少许耗油、冰糖炒匀，余入没过鸡块的清水烧开，再放入板栗，火焖15—20分钟，放入青红椒调色，收汁装盘。这道菜鸡肉鲜美，板栗香甜，汁浓醇厚，色泽红亮，真是吃货们的口福，我每次来这里必点这道菜。



推荐指数：★★★★★
推荐人：李乐
推荐菜品：美味土灶饭

这是一道舌尖美味，制作时提前把海参、青笋、杏鲍菇、红萝卜切好余水，备好墨鱼花、虾仁、棒骨高汤、南瓜泥、咸蛋黄，炸好香米，客人餐前，把炸好的香米复炸酥脆装盘，再把鸡油、咸蛋黄、高汤和南瓜泥放入锅内翻炒，然后倒入海参、青笋、杏鲍菇、红萝卜、墨鱼花、虾仁等食材，烧开勾芡，调制成浓香金汤，起锅装盘，端到客人餐桌，当着食客的面将脆米倒入盛装金汤的土盆里，搅拌均匀即可。这道菜看着五颜六色、金黄油亮，吃着养胃养颜，汤汁鲜美，营养丰富，我每次都要吃好几小碗。



三桥店：0915-2299222
竹园店：0915-8888777
城东店：0915-3816666

本期推荐：美味故事（城东店）

订餐电话：17772952000

峰雅居私房菜地址：安康市高新区付家河东岸四档村

本期推荐：峰雅居私房菜

推荐菜品：科尔沁手抓羊排
推荐人：王子
推荐指数：★★★★★

推荐理由：羊排很嫩，一点膻味都没有，而且汁水丰盈，贴骨部分有筋膜，羊脂如酥，科尔沁羊肉特有的香味在口中散开，浓郁鲜嫩。而且羊排上的一整套，除了羊排，还有熬制5小时以上的羊骨汤，鲜美无比。配上厚实的锅盔和韭菜辣椒酱，碳水和高蛋白质给人带来双重满足，食物予以人的幸福感在这一套饭菜中油然而生。



推荐菜品：樱桃香枣肉
推荐人：陈飞
推荐指数：★★★★★

推荐理由：这道菜选用肥瘦相间的五花肉，切成小方块，配以红枣、蜜汁调味，大火蒸制成型后，菜品形色如樱桃般嫣红诱人，味道酥烂肥美，甜香丰腴，入口即化，是色香味俱全的美味佳肴，摆在席面上，好看又好吃，且颜色喜人，寓意很好，是一道非常适合宴请宾朋时品尝的菜肴。



推荐菜品：一品冬瓜酿虾丸
推荐人：张华
推荐指数：★★★★★

推荐理由：这道菜将冬瓜片成薄片，依次摆放在盘中，猪肉和虾泥混合而成的丸子搅打上劲后，摆在冬瓜的中央，盖上保鲜膜上锅蒸熟后，在冬瓜周围淋上一圈秘制金汤，肉丸则用耗汁和水淀粉勾芡而成的料汁浇在上面。颜色金黄透亮，因为金汤和肉丸汁水的渗出，冬瓜吃起来带着肉的丰腴，又在回味中夹杂着蔬菜本身的清甜，肉丸弹牙鲜香，教人食之难忘。整道菜好吃又好看，值得一尝再尝。



推荐菜品：香辣白芸豆
推荐人：张立升
推荐指数：★★★★★

推荐理由：芸豆并不稀奇，但在峰雅居吃到这道菜品前，从未尝过香辣的做法，峰雅居创新了芸豆的吃法，让原本寡淡无味的芸豆变得甜咸香辣，味道十分奇特，吃过一口便难以止箸。据厨师介绍，香辣白芸豆是先将干的芸豆浸泡，然后加入辣椒、香叶、葱姜等多种调味料把芸豆煮至熟烂，再将煮好的芸豆裹上一层面糊下锅炸至表皮焦黄，佐以嫩芹菜杆、香蒜和红辣椒炒制，一道酥香可口、内里绵软的香辣白芸豆就做好了。这道菜一经推出，便受到广大消费者的喜爱，如今已成了该店的招牌菜品。

