

**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图，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、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

来这里打卡，这些美味让人忘不了

推荐指数：★★★★★
推荐人：余尚坤
推荐菜品：翡翠石榴包

推荐理由：翡翠石榴包是一道光从外观上看就觉得十分精美的凉菜，将虾仁剁碎成颗粒状，和胡萝卜葱末简单调味后再拌匀，用越南春卷皮包裹住，内部的虾仁透过晶莹剔透的外皮渗出点点红，看起来就极为养眼，夹一个沾上醋辣椒送入口中，虾仁弹脆鲜香，外皮软糯可口，让人吃了还想再吃。这道菜品老少咸宜，无论是家常宴请还是商务接待都非常适合，值得推荐。



推荐指数：★★★★★
推荐人：叶子
推荐菜品：红灯笼官保虾球

推荐理由：红灯笼的菜品不但色香味俱全，服务和环境也没得说，为了带给顾客更好的体验，他们将摆盘也做成了艺术，这道官保虾球就十足体现了这一点。红灯笼造型的托盘上面，搁置着缠花瓷盘，大块的虾肉裹上淀粉炸成圆球形状，旁边是装红薯条的小油条，全部用番茄酱汁做成酸甜口，裹满酱汁的虾球在嘴里翻滚，酸甜鲜美数重滋味撩拨着味觉神经，口感十分丰富有层次。



推荐指数：★★★★★
推荐人：胡兴晨
推荐菜品：美味扇子骨

推荐理由：端上桌时，就感觉这道菜十分有排面。选用猪的肩胛骨做成的香爆热菜，仅从视觉上就给人一种满足感。堆成小山一样的扇子骨整齐的码在盘中，红色的干辣椒点缀其间，教人垂涎欲滴。附着在骨头上的肉块大量多，并不难啃。牙齿稍微一拉扯，麻辣鲜香的肉就被带入口中，因为经过高温炸制，扇子骨的外面已经产生“美拉德反应”，棕褐的色泽和焦香的口感相得益彰，仿佛舌尖跳起一支麻辣劲舞，胃与口腔得到了双重满足。



推荐指数：★★★★★
推荐人：李波
推荐菜品：巧手牛肉

推荐理由：这道巧手牛肉一看就是安康人喜欢的口味，切成厚片的牛肉与青红椒、泡椒、酸蒜薹同时炒制，酸辣适口，十分下饭。牛肉的旁边还配有水煎酸菜包子，小巧玲珑，做得极为精致，主食和炒菜配在一起的组合，堪称碳水炸弹。在这样的美食诱惑下，就算已经吃饱也会忍不住再来一口，把胃里的最后一点缝隙全部填满。



地址：安康城区江南山水上城小区北门向东 100 米
订餐电话：0915-8191919 15594556789

订餐电话：13689156863 地址：安康城区江北大道 5 号六楼(景太口腔楼上)

本期推荐：北苑私厨

推荐菜品：佛手茄子
推荐人：张锋
推荐指数：★★★★★

推荐理由：这道菜选用长形的紫气皮茄子，削皮后横竖刀切成佛手状的粗条，均匀给每一根茄条拍上调味后的干淀粉，抹上鸡蛋液，再裹上一层面包糠，下油锅炸至表皮金黄，切成长短适合入口的大小，点缀上洋葱碎和辣椒丁便可摆盘上桌了。菜品颜色金黄灿烂，看一眼便让人食欲大开，夹一块送入嘴中，外皮酥脆化渣，内部是茄肉的软嫩多汁，茄子的香味透过面包糠的油香层层渗入口腔，余味悠长，是一道老少皆宜的美味佳肴。



推荐菜品：土鸡汤泡馍
推荐人：张燕
推荐指数：★★★★★

推荐理由：砂锅里金黄的鸡汤上面泛着油花，只轻轻一嗅，便知这是地道的乡下土鸡熬制的清汤。和鸡汤一道端上桌的，还有配着吃的锅盔，表皮金黄的锅盔切成三角形，内部的气孔均匀地密布，散发着甜甜的麦香，佐以青红辣椒酱和豆腐乳，这道碳水加蛋白质，混合着氨基酸的鲜味和辣椒给口腔带来刺激的美食就这样轻易俘获了所有人的味蕾，泡馍加上土鸡汤，既饱腹又养胃，吃过便会久久难忘。



推荐菜品：鲜椒鲈鱼
推荐人：李芳
推荐指数：★★★★★

推荐理由：细腻鲜美的鲈鱼应该没有多少人会不爱吃，蒜泥辣椒的登场又为原本细腻柔嫩的鱼肉增添了丰富的味觉层次。这道菜采用川菜调味，为保证不破坏鱼肉的外形和鲜嫩的口感，需要先将新鲜的鲈鱼上锅蒸熟，秘制的辣椒酱再加上大块的鲜椒、蒜泥炒出香味后，均匀铺在鲈鱼上面，一道视觉上就让人食指大动的佳肴就做好了，鱼肉的鲜加上辣椒酱的香，让这道以鱼为主的菜也成了米饭杀手，越吃越过瘾，越吃越想吃。



推荐菜：砂锅焗南瓜
推荐人：小芳
推荐指数：★★★★★

推荐理由：这道砂锅焗南瓜虽是一道素菜，受欢迎程度却丝毫不逊色于各种肉类。将砂锅底部铺上一层姜蒜片和洋葱丝，再把切成大块的嫩南瓜铺在上面，倒入生抽、老抽和白糖等各种调味料调制而成的料汁，再加入一点点清水，盖上锅盖，用中小火焗上 10~15 分钟，这道绵软可口，香味扑鼻的砂锅焗南瓜便做好了。由于沾染上了料汁的咸香，原本清甜的南瓜变得更加可口，酸甜咸鲜的交织，在口腔里迸发，让南瓜这道普通的食材变得别具风味，非常受食客的欢迎。



本期推荐：大红灯笼餐饮店