

2018 浙江农家特色小吃激烈比拼 它们赢了

本版撰稿 毛玮琦 何慧婷 黄葆青 潘骏 祝瑶

2018
浙江省农博会

昨天,一年一度的“浙江省农业博览会”正式拉开帷幕。开幕式上,浙江省农业农村厅公布了“2018浙江十大农家特色小吃”评选结果,它们是:绍兴臭豆腐、缙云爽面、宁波汤圆、安上粉皮、温州鱼丸、天台饺饼筒、嘉兴粽子、湖州干张包、塘栖粢毛肉圆、衢州胡麻饼。这是经过报名、挖掘、初选、公众投票、美食达人和专家及媒体代表现场评审等多个环节,历时2个多月,最后得出的结果。

快来看看,你家乡的小吃上榜了吗?



1、绍兴臭豆腐

(农博会现场售价:10元/份)

绍兴臭豆腐制作相当讲究,用苋菜梗发酵制成卤,将豆腐放入卤中浸泡成“臭豆腐”,可蒸可炸。外脆里嫩的臭豆腐,臭得够劲,香得过瘾,一口咬下去,浓浓香味迸发而出,回味无穷。

2、缙云爽面

(农博会现场售价:15元/碗)

缙云爽面,俗称索面或土面,是缙云县一大传统美食。据传,准女婿上门提亲,女方家必须下爽面。如果面上放荷包蛋,表示同意;如果面条下面放蛋,则代表亲事告吹。缙云爽面以本地土麦面粉、山泉水、食盐为料,细如丝,白如玉,麦香扑鼻、爽滑劲道。

3、宁波汤圆

(农博会现场售价:10元/6个)

宁波汤圆的原料颇有讲究——精细研磨成粉做成皮,再以醇香黑芝麻、上等猪板油、纯净的绵白糖为馅。汤圆皮薄而滑,白如羊脂,油光发亮,香甜鲜滑糯。咬开面皮,油香四溢,糯而不黏,鲜爽可口。

4、安上粉皮

(农博会现场售价:15元/份)

在淳安县金峰乡,流传着这样的待客风

俗:只要客人上门,主人奉上自制的粉皮点心,意味着拿出了最好的东西。有别于普通粉皮,淳安安上粉皮以五谷杂粮为原料,用纯蔬菜汁增味添色,以古法工艺纯手工制作,晶莹剔透,皮薄如纸,Q弹润滑。

5、温州鱼丸

(农博会现场售价:15元/碗)

温州鱼丸,以当地鳊鱼为主要原料,挑去鱼刺后切成细条,浸渍后加入番薯淀粉、葱姜丝,用手揉捏直至鱼肉弹性十足。与多数外形圆润的鱼丸不同,温州鱼丸有点像虾滑,呈现出半透明状的乳白色。

6、天台饺饼筒

(农博会现场售价:15元/个)

天台饺饼筒被叫做“济公卷饼”,面皮薄韧,食料鲜香。制作一份直径长达30公分的饺饼筒,需要将小麦粉调成糊状,入平底锅摊开烙。再将炒制好的粉丝、萝卜、猪肉、豆腐片、鸡蛋片等各类菜肴,放入面皮上包好,最后煎成金黄色出锅。

7、嘉兴粽子

(农博会现场售价:大7元/个,小甜3.5元/个,小咸4元/个)

嘉兴粽子色泽美,味鲜嫩,香而不腻,有“东方快餐”之称。嘉兴粽子内外兼修,以造型别致、口味纯正、香糯可口出名。除了传统的猪肉、豆沙、

蛋黄、栗子馅,还有香辣牛肉、鲍鱼、咖喱鸡肉、巧克力、花生莲子等多种新奇口味。

8、湖州干张包

(农博会现场售价:15元/碗)

别看小小的湖州干张包,所用的干张和丝粉(湖州当地叫法)都是“特制”的——干张必须薄而韧,这样才能包得密不透气,香浓汁鲜;丝粉则需要久煮不糊、柔软入味。

9、塘栖粢毛肉圆

(农博会现场售价:10元/3个)

沾满糯米的肉圆放入锅中蒸煮,肉香、糯米香扑鼻而来……塘栖百年的粢毛肉圆,以鲜肉、糯米为主,肉茸瘦肥相间。取土养的上好五花猪肉,加入自创调料,待蒸出时,肉圆形如乒乓,轻咬一口,猪肉鲜美和糯米纯香,完美地结合在了一起。

10、衢州胡麻饼

(农博会现场售价:2~5元/个)

衢州胡麻饼以芝麻为主料,面呈金黄色,称红心白边,皮薄馅足,面松酥、脆,馅油而不腻,清淡弥香。衢州胡麻饼的制作技艺被列入浙江省非物质文化遗产。在制作过程中,有一招“大鹏展翅”大有看头,它需要师傅单手操作,把竹匾里的饼高高掂入空中,并安全落回竹匾上,饼不能重叠在一起。



扫码看“吃货集市”直播



扫码带你逛农博会小吃街

据了解,本届农博会亮点多多,除了上述十大农家特色小吃外,还有许多其他各地特色小吃。扫一扫版面上的二维码,了解详细情况。