

# 春暖花开



血鸭

【简介】是经典的湘菜,挑鲜活嫩土鸭宰杀,与生姜、红辣椒、蒜瓣爆炒,最后将混有料酒的鸭血淋于其上,异常鲜嫩。  
【联系方式】攸县海悦大酒店 刘女士 13974199825

醴陵美食

小炒肉

【简介】湖南省传统的地方名菜,属湘菜系。在醴陵家喻户晓,几乎每个小餐馆都能炒,也几乎每个顾客都喜欢吃,此菜既不油腻,又营养丰富,肉嫩汤甜,常有长株潭的食客驱车几十,甚至百余华里慕名前来品尝。  
【联系方式】醴陵市青云北路金塔湘东商贸中心 邓先生 18684566777

晒肉

【简介】攸县传统特色食品,名为晒肉,实为日晒和烟熏两道工序制作而成。正宗的攸县晒肉都用农家野菜喂养土猪,精选其五花肉,通过传统工艺腌制,香椿木烟火熏焙而成,色泽光鲜亮丽,风味独特,保留了最为地道的攸县传统风味。  
【联系方式】攸县四季红调味品有限公司 何先生 13874106988

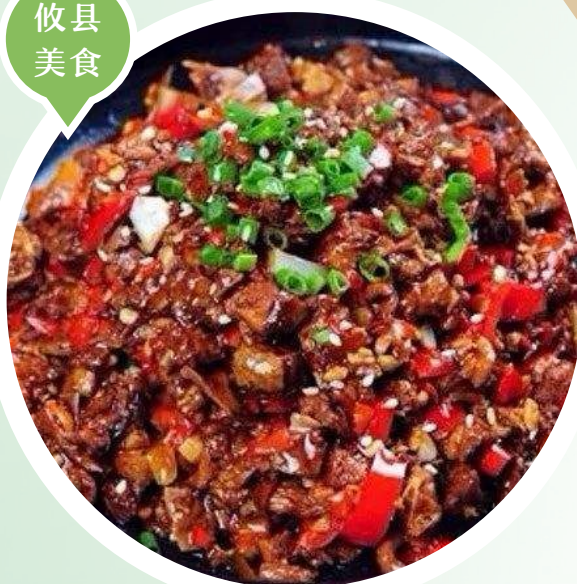
攸县美食



醴陵美食

酱板鸭

【简介】将整只麻仔鸭经腌渍、卤制、烘烤而成,是风靡大江南北的一种汉族风味名吃,是佐酒佳肴、送礼佳品。  
【联系方式】醴陵市仙都酱鸭加工厂 刘先生 18974101155



攸县美食



涿口美食

香脆脆皮鱼

【简介】是一道广大吃货非常喜欢的美食,口感丰富并且极具营养。其食材有:鲤鱼、盐、酱油、淀粉、葱、糖、辣椒油或辣椒面等。此鱼的风味是皮脆肉细,色红油亮,鲜香可口,味略酸、甜、咸而微辣,是下饭佐酒之佳肴,食后使人回味无穷。  
【联系方式】涿口区维也纳酒店 刘先生 27276288



“糊啦”

【简介】这是祖庵家菜炖品汤羹中的代表作,貌不惊人,却入口温软、汤稠味鲜。在茶陵,每逢大事和亲友相聚,必上“糊啦”。要做好一碗“糊啦”,至少需要9种食材。“糊啦”出炉,香气扑鼻。  
【联系方式】祖庵家菜旗舰店 欧阳女士 18873313191

茶陵美食



炎陵美食

烟熏肉

【简介】炎陵客人历有爱吃烟熏肉的习惯,烟熏肉一般在冬天利用柴火熏制好,放在阴凉干爽的地方备用。由于在熏烤过程中,肉的脂肪尽可能的被熏烤完,吃起来感觉香而不腻。  
【联系人】炎陵县达康生态农业开发有限公司 陈女士 13975320039



炎陵美食

客家酿豆腐

【简介】该菜久负盛名,制作时将豆腐斜切成约一寸见方的三角块,投入油锅中炸一会,再横切开,在里面塞入一些拌好的半熟佐料。正月,客家人将此菜当作宴席的头道菜献给亲友。  
【联系方式】炎陵芳华电商公司 谭先生 13647333338

## 湘东美食爽味蕾

一个地方,一种饮食,一种文化。株洲,孕育着灿烂的美食文化,历久而弥新。因疫情宅家已久的人们,邀三五好友,让自己融化在湘东大地的水墨丹青间,一边品尝令人心仪的各地特色美食,让眼睛与味蕾俱爽,岂不美哉。

株洲美食文化历史悠久,究其起源却大相径庭。

如果乡愁有味道,那一定是炎陵客家酿豆腐。传说其源于北方的饺子,因中原客家移民迁至岭南少产麦,思乡的他们便以豆腐替代面粉,将肉塞入豆腐中,做成独具特色的酿豆腐,其味鲜美,成为客家三大名菜之一。

攸县血鸭,因其里面有血有酒,加上大宋时期,宋丞相文天祥出征前饮血酒,而厨师错把鸭血

当辣酱,误做成血鸭菜品的故事,让人感觉吃下的是美味,涌上来的是豪气。株洲,还是湘菜发源地,境内山峰连绵,风光旖旎,良好的生态、清新的空气、甘甜的泉水,造就菜品优良的品质。譬如,攸县的土鸭放养在山溪间,喝山泉水,吃鱼虾、螺蛳、水草长大。这些土鸭长至不到1公斤,被选为食材,攸县血鸭有了“吃鸭不吐骨头”的说法,也使其做出来的菜肴风味别致;茶陵黄牛,放养山上,啃吃青草,从不喂饲料,一头头养得膘肥体壮,肉质鲜美细腻。

厨子们发挥才艺,精心烹制,将新鲜食材变成美味佳肴,形成独具特色的湘东美食,其制作精细,以煨、炖、腊、蒸、炒诸法见称,引来食客芸芸。小心佳肴俘虜了你的胃。

茶陵美食

祖庵豆腐



【简介】祖庵豆腐看上去简简单单,其实要用子母鸡胸脯肉和老母鸡熬出高汤,然后把豆腐用密筛擦碎过滤出粗渣,调上高汤、蛋清、湿淀粉、盐和勾定型蒸好,瑶柱汁兑上高汤烧开后勾芡挂汁在定型好的豆腐上。  
【联系方式】祖庵家菜旗舰店 欧阳女士 18873313191