



横溪年糕
口感软糯绵滑，
米香浓郁。

陆郎茶干
色泽鲜亮，醇香
爽口，回味无穷。

谷里菜粳粑
外皮酥脆，内里
软糯鲜香

湖熟板鸭
成品皮色如玉，
肉质红润，入口
油而不腻。

东山老鹅、香辣
鹅肉酥烂，香辣
诱人，肉质细腻，
咸鲜适中。

江宁肚包鸡
鸡的鲜美味道和
肚的脆爽完美融
合。

腊梅香肠
咸甜适中，
可口。

东山老鹅

选材与烹饪：选用180天左右的鹅作为主料，将鹅剁成块，与土豆块一起红烧。制作时先将鹅肉焯水去腥，然后爆炒并加入姜、八角、干辣椒等香料及秘制酱料，加水焖蒸约2小时。

口感与风味：鹅肉酥烂、香辣诱人，肉质细腻，咸鲜适中，骨头上肉很多，吃完后可往汤里煮煮涮涮，鲜甜的骨头汤和丰富的骨髓令人回味无穷。

寻味



手抄报

手抄报

手抄报

手抄报

手抄报

手抄报