

味美天下

信阳菜



信阳,美食正百花齐放。
美食,是一座城市的无形标志。
近年,多少人提及信阳美食赞不绝口。
美食,也代表着城市光影变化。

一座正在迅速发展的城市,其美食地图不可能一成不变。始终坚持自家特色美食且质量服务都好的餐饮商家,有可能在地图上屹立数十年甚至百年。
美食,最能打开城市的知名度。
信阳的美食正以海纳百川的发展趋势,成为毛尖茶之外,展示我市风土人情的又一张名片。

浉河焖罐肉

此菜又叫“焖罐肉炖萝卜”,绿色食品,乡村风味,营养丰富健康。
焖罐肉系浉河一代特产。每年腊月,农家常将鲜肉切块,放入锅内炒至出油六七成;然后连油带肉一起,加盐适量,放在罐内加盖,刚好油浸过肉。以后随用随取,直至吃完。



商城筒鲜鱼

此菜系商城县历史名菜。鱼肉鲜香,且越煮越嫩。
腌制时间:冬季为5天至7天,春秋2天至4天,夏季则1天即可。腌制好后,可随时取用,而且用它可以烹制出若干“筒鲜鱼”佳肴,而其中最常见、风味最为独特的则莫过于“筒鲜鱼火锅”了。



潢川霸王别姬

此菜原汁原味,肉质细嫩,汤清味美,可大补元气。
潢川霸王别姬是潢川历史名菜,20世纪30年代初已闻名豫南。“霸王”指甲鱼,“姬”指鸡。此菜系根据信阳各地流行的“甲鱼焖鸡”而创制。



淮滨面炕鸡

此菜系沿淮著名风味。汤鲜香,肉嫩滑。
面炕系列菜肴是淮北一带家常风味。



光山腊肉炖黄鳝

光山四大名菜之一。取新鲜的黄鳝与腊肉一起焖制而成,味道鲜咸适中,腊肉咸香可口,黄鳝鲜而不腥。以野生黄鳝、家养猪肉为上品。



平桥豆腐羹

原料是定制的盐卤点浆的细嫩豆腐。先将豆腐放冷水锅内煮透,取出后略压,去掉水分,再切成薄片,放水中待用。
烩制时将鸡汤放入锅中,佐以猪油、姜葱、鲫鱼脑、蟹黄等配料,煮沸后,将豆腐片、熟肉丁、虾米等放进锅内,再煮沸,加以适量豆粉、麻油、胡椒,即可食用。



固始汗鹅块

此菜系固始县城东关清真风味食品,后成固始历史名菜。肉香骨酥,原汁原味。
关于此菜第一个字的标准写法,因与元朝蒙古族统治者嗜好有关,故初名“汗鹅块”。其余写法,如“汉”“旱”“焊”皆系讹传。



罗山大肠汤

此菜为罗山最具特色的地方风味,风行信阳各地。其咸香味浓,香辣可口,味道奇特。
此菜是以普通大肠为主要原料的地方风味食品,在罗山已有几百年的历史。



息县松花蛋

松花蛋的做法历史悠久,在制作过程中您也能感受到这些特色美食的魅力。
松花蛋是很有特色的河南特色小吃,松花蛋以鲜鸭蛋为主要材料,烹饪的做法腌菜为主,口味属于五香味。



新县枣锅盔

枣锅盔的制作材料:面粉,老酵面,红枣,白糖,玫瑰,饴糖、芝麻,青红丝,食碱适量。
外酥香,内软甜,味美可口。



(本报综合)