



附件三：“闽味飘香”美食街详情

COOKED FOOD 熟食	
1	 <p>Braised Pork Belly Buns 扣肉包</p> <p>传统福建菜色不能缺席的一道，而且是老少皆宜。用的是三层肉，芋头，香喷喷的香甜金瓜包，加上香菜的独特香味跟生菜的爽口。</p>
2	 <p>Prawn Rolls 虾枣</p> <p>手工自制，馅料实十足，也是传统福建菜的主要招牌之一。主材料含有猪肉，虾，腐皮，香料。一定要搭配特制甜酱辣椒</p>
3	 <p>Yam Porridge 芋头粥</p> <p>芋头口感细软，绵甜香糯，营养价值近似于土豆，易于消化而不会引起中毒，是一种很好的碱性食物。</p> <p>芋头粥适合各年龄人，主要在于可以调理脾胃和消化功能，帮助更好的吸收食物的营养。芋头中的营养丰富，能够调理气血，有助于恢复身体的基本机能。同时芋头粥入口绵软香醇，好咀嚼好消化。</p>
4	 <p>Red Glutinous Rice Wine Chicken 红糟鸡</p> <p>红糟鸡须先以油炒糟，再放入鸡块焖煮，成品色泽红润透白，肉嫩，滋味甜中带着些微浓郁的酒糟气味。此外，还可以煮成红糟鸡汤，也可以搭配面线，形式多变，美味可口。</p>



5		<p>Fried Crystal Cake 炒肉糕</p> <p>“炒肉糕”是福州传统小吃，是由番薯粉、白糖和水调和成浆，然后放锅里用猪油炒出来的膏状甜食，色泽透亮，富有弹性，形态有点像果冻。那为什么这道小吃又叫“炒肉糕”，据说那是因为一道成功的炒糕，从外观上、色泽上与红烧肉相似，加上是用猪油炒制，还透着肉的香味。过去福州一带农家娶媳妇，新娘子进门下厨，婆婆考的第一项厨艺，便是要做一道“炒肉糕”，这个做合格了，做媳妇也算合格了。</p>
6		<p>Fuzhou Stir-fried Rice Cakes 福州年糕</p> <p>福州人的年糕犹如一个托盘，里面放红白糖、肥肉丁、芋头、花生，红枣、瓜子仁、核桃仁等果料，又名“百果年糕”，在糕面上也要覆盖一层豆腐衣，用手压紧、贴牢，粽叶作底，年糕蒸熟后，风味特殊。年糕在团圆饭桌上可当主食或甜品，一般是把年糕沾上淀粉切开油煎，切片煎熟食用，亦可裹蛋汁、或太白粉或番薯粉煎食，造型模仿银条状，以形状寄寓新年发财的意思。</p>
7		<p>Braised Duck in Fuzhou Red Wine 红糟干煸鸭</p> <p>红糟干煸鸭的鸭香味弥漫，色泽红艳，肉嫩，红糟入味，咸甜醇厚，别具风味，是福州人每逢佳节喜庆，必备佳肴。</p>
8		<p>Fuzhou Fishball 福州鱼丸</p> <p>福州鱼丸是福州有名的风味小吃。福州鱼丸以包心有馅为特色，用上等鲜鱼肉打成，揉成乒乓球的大小，里面包装以猪瘦肉和虾等馅制成的丸状，鱼丸皮薄均匀，色泽洁白，富有弹性，食之滑润清脆，汤汁荤香不腻。</p>



9		Fragrant Sticky Rice 油饭
10		Peanut Soup 花生汤
11		Glutinous Rice 糯米饭
12		Oyster Mee Sua 海蛎面线



13		<p>Fried Sweet Potato Noodles 炒薯粉</p>
14		<p>Putien Mixed Noodles 农家擦粉</p> <p>A mixture of mee sua and bee hoon in a broth simmered with pork collar and chicken. Flavourful and tasty combined with the smoothness of mee sua and texture of bee hoon.</p> <p>擦粉是面线和米粉混合加上高汤煮出的特色面食。贵在汤底入味，高汤是用猪棒骨和老母鸡熬出来的，口感既有面线的丝滑又带米粉的质感！</p>
15		<p>Fried Henghua Bee Hoon 兴化炒米粉</p> <p>Fine Henghua rice vermicelli stir fried with fresh seafood, pork, and vegetables till all the rich flavours are infused.</p> <p>细幼兴化米粉与新鲜优质的海鲜, 猪肉, 蔬菜翻炒爆香。</p>
16		<p>Lychee Pork (Sweet and Sour Pork) 荔枝肉 (咕嚕肉)</p> <p>Deep-fried boneless pork with sweet and sour sauce, topped with lychees.</p> <p>本地人称呼为咕嚕肉的菜肴。炸猪肉与酸甜酱翻炒均匀，搭配上爽口开胃的荔枝。</p>



17		<p>Ngoh Hiang 五香</p>
18		<p>Braised Pork and Rice Cake Set 卤肉碱水粿套餐</p>
19		<p>Braised Pork Trotter in Black Vinegar 猪脚醋</p>
<p>SPECIALTY PRODUCTS (DRY GOODS) 特产与干粮</p>		
1		<p> Royal Red Robe 正岩大红袍 High Fragrance Tie Guanyin 浓香观音王 Aged White Tea Cake 陈年老白茶 Lychee Red Tea 荔枝红茶 White Dragon Pearl 白龙珠 </p>



2		<p>Slice Royal Pork 切片肉干皇 Pineapple BBQ Pork 旺来肉干</p>
3		<p>Seaweed / Sesame Seed Pork Floss 芝麻紫菜肉丝 Pork Floss 五香肉丝</p>
4		<p>Hutou Bee Hoon 湖头米粉</p> <p>它白如晶冰，滑如青丝，韧如胶簧，百煮不烂；它可炒，多油不腻，少油不涩，还可作汤——它，就是湖头米粉。福建安溪湖头的手工米粉是个传统老工艺，以前只有大户人家才能经常吃到，如今已成为安溪湖头的一张名片。</p> <p>湖头米粉之所以拥有独特不可替代的风味，秘诀来自于精细的手工艺。米粉的制作需要匠人的耐心和等待。选米、浸泡、磨浆、压干、水煮、搅拌、碾压、制粉、焯粉、漂水、摊凉、成型、晒干……每一个步骤都慢而又慢。就在一次又一次的等待中，一颗颗小米粒完成了它的升华。</p> <p>能被选中制作米粉的米，并非普通的大米，而是必须选用本地产、贮存 6 个月至 1 年的籼稻米。米的浸泡也有讲究，夏季一般浸泡 6 至 8 个小时，冬季则需要 10 至 12 个小时。</p>







5		<p>Dried Oyster 蚶干</p>
6		<p>Kim Mui Mee Sua 金门面线</p>
7		<p>Kim Mui Peanut Candy 金门贡糖</p>
8		<p>Heng Hwa Bee Hoon 兴化米粉</p> <p>在莆田，我们仅使用全手工制的米粉 – 不含糯米成分，以纯大米制成；经过浸泡、蒸煮和压制等工序的丝状米粉，整齐排列在竹篮上，利用太阳自然晒干，因此需较长时间让水分蒸发，也让莆田米粉具有独特的弹性口感。</p>



9		<p>Putien Chilli Sauce 莆田辣妈酱</p> <p>莆田辣妈酱是莆田独家制作的。不经烹煮以保留自然原味，只要打开瓶盖即可闻到阵阵的新鲜辣椒香！</p>
10		<p>Fujian Minnan Salted Duck 福建闽南盐水鸭</p>
11		<p>Fujian Braised Pork Hock 福建卤猪肘子</p>
12		<p>Henghua Mee Sua 兴化面线</p> <p>Traditional handmade wheat noodles also known as Longevity Noodles. A must-have on the first day of Chinese New Year for Henghua people. Typically served with seafood, meat, and vegetables topped with Henghua seaweed and peanuts.</p> <p>传统手工小麦面也称为长寿面。兴化人大年初一的必备食品。普遍的搭配海鲜、肉类和蔬菜，配上兴化紫菜和花生。</p>



13		<p>Henghua Seaweed 兴化紫菜</p> <p>Shredded seaweed also known as 'Oh Lai' in Henghua. Usually deep fried as crispy toppings or added as an ingredient in soups.</p> <p>紫菜丝在兴化也被称为“哦菜”。通常油炸成酥脆的配料或加在汤里煮。</p>
14		<p>Dried Black Fungus 黑木耳</p>
15		<p>Dried Mushroom 茶花菇</p>
16		<p>Dried Longan 无核龙眼干</p>



17



Minnan Specialty Set 闽南古早味特产套装