

小吃 勾川南人味蕾

●殷家坡醪糟

不燥不酸,保持浓郁的甜味,放入水中煮沸,水清晰,米粒成团,冷食热食均醇和清香。

●火边子牛肉

又名灯影牛肉,因薄如纸片,对着灯光能在墙上折射出牛肉的丝丝纹理而得名。

寻访川南美食



泸州名小吃众多,泸州人对小吃颇有心得,而且擅长创新,在传统口感的基础上,往往能结合现代人的口味要求而创新做法,在食材选择上,主要依靠本地特色特材选料。

泸州白糕



以风味小吃著称的泸州白糕,始产于上世纪20年代的“三义园”白糕店,以其美、嫩、香、甜、爽口的特点闻名全川,成为一种老少皆宜的早点佳品,有的还在筵席上作“过中”点心。

泸州白糕选用上等大米、白糖、桂花糖、猪油为原料,用提糖方法精制而成,故全称桂花猪油提糖白糕。刚出笼的白糕,洁白滋润,香气袭人,诱人食欲,常年顾客络绎不绝。

地址:泸州城区

推荐理由:洁白滋润,香气袭人
价格:5角至1元

两河桃片



两河桃片为泸州叙永县传统名食之一,迄今已有百余年历史。两河桃片始产于清光绪年间,由糕饼师罗承安用优质糯米、核桃仁、蜜桂花、猪板油等主要原料,反复实践精制而成。

两河桃片以其组织细腻如肤,柔绵俐片,甜度适当,清香可口,卷得拢,撕得开,点得燃的独特风格,誉满全川。

地址:叙永县城区

推荐理由:细腻如肤,柔绵俐片,甜度适当
价格:5元至8元一袋

纳溪泡糖



纳溪泡糖已有100多年的历史。选用上等白糖、糯米、芝麻为主要原料制成。因每块泡糖横断面有8对上下对称的大孔和无数小孔,且每孔兼圆,形如泡沫板,故名泡糖。解放后,随着科学的进步,制作过程使用了新技术,除保持了原有风格外,颜色更白,松脆化渣,不粘牙、不顶口,延长了保存期。

地址:纳溪县城区

推荐理由:松脆化渣,不粘牙
价格:15元/斤

殷家坡醪糟



远近闻名的叙永城区殷家坡醪糟,已有上百年历史。采用几十种草药制成曲药,待大糯米蒸熟后,放入适量曲药发酵制成香甜扑鼻的醪糟。

殷家坡醪糟不燥不酸,保持浓郁的甜味,放入水中煮沸,水清晰,米粒成团,冷食热食均醇和清香。一年四季上门的顾客络绎不绝。醪糟不但可以生吃,还可以煮来吃呢,比如这醪糟汤圆、醪糟鸡蛋就是把醪糟和其他的放在锅里煮呢,一步,先把开水烧开。二步,把汤圆放进去,也可以放粉子,等汤圆快要好的时候,再把鸡蛋打一个进过里面,这个时候要把火关小哈,要不然鸡蛋就被开水冲烂了。第三步,等鸡蛋浮出水面的时候,就可以放醪糟了。最后的一步了哈,那就是放糖了,一般都放到白糖,这白糖就像我们中医里面的甘草一样,调和诸药的呀。

地址:叙永县城区殷家坡

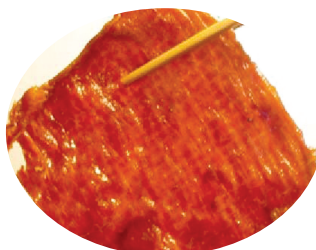
推荐理由:不燥不酸,较长时间保持浓香甜味
价格:8元/斤

寻访川南美食



自贡是一个有着悠久盐业历史的文化名城,美食文化也享誉中外。伴随盐业历史的发展,自贡的名小吃也蓬勃发展,并逐步形成今日盐都独特的饮食文化。

火边子牛肉



火边子牛肉又名灯影牛肉,因薄如纸片,对着灯光能在墙上折射出牛肉的丝丝纹理而得名。火边子牛肉是自贡传统的名小吃,以质优味美、片薄如纸、酥香绵长享誉中外。它选料严格,刀工精细,工艺考究,风味独特,是招待远客,馈赠亲朋的佳品。

自贡火边子牛肉做工复杂,用料考究,因此口感独特。它精选上好的牛后腿的腱子肉,片成均匀的薄片后,再撒上精盐、丁香、桂皮、茴香、草果等几十味香料腌制而成。腌好的牛肉经过烘、蒸、炸、沥等多种工序后,拌上辣椒粉、花椒粉、白糖、味精、五香粉等,你就可以大快朵颐了!灯影牛肉自非一般,其选料和做工都非常讲究。用长刀切成十分薄的肉片,配以甘草、丁香、草果及其他10多种香料拌匀后,将肉片铺在竹篾箕上,经曝晒去水分,放进特制的烤炉中,控制温度烘烤至熟,装入用油纸衬里的竹筒或纸罐里,渗满纯香麻油,撒上少许花椒粉密封,待其入味即成。

推荐地点:自贡釜步行街原机械局旁

推荐理由:传统工艺制作,选料严格,做工考究,口感一流。格调高雅,就餐环境优越。
价格:每份48元

相传鸡婆头



鸡婆头又名铺盖面,因形状宽大如薄片,像极了旧社会女人的裹头布,被当地人形象地称为“鸡婆面”。鸡婆面是自贡特色名小吃,因其易做、价廉、味美而深得市民喜爱。

位于五星街背后的祖传鸡婆头因为其味道爽滑、口感劲道、味道厚实而备受青睐。本地小麦磨成细白的面粉带着淡淡的麦香味,然后将面粉和成熟面团,扯成薄而宽的面皮,放入煮沸的锅里文火小煮几分钟,即可捞入碗里。

在吃的时候,再放入些骨头汤,加入些许海带,这样味道才更鲜美。当然,如果你不喜欢海带,你也可以选择蔬菜作为配菜,在面团入锅时就让老板加点西红柿、青菜等,这样鸡婆头就更美味了。

推荐地点:自贡五星街

推荐理由:味道香浓,鲜嫩爽滑,质地劲道。
价格:每份4.5元

自贡抄手



自贡抄手以皮薄馅多、注重原汤而闻名,至今已有近半个世纪的历史。

自贡抄手的制作相当考究,它采用独特工艺将一种普通的面食变成一件精美的艺术品,达到质精味纯的境界。它采用上等面粉,加入适量蛋清、水手工揉合擀皮,猪肉虾仁剁馅,搭配墨鱼猪排汤,其抄手皮薄馅饱,佐料齐全,具有味美鲜香的风味特色。相比其他地方的抄手,它的口感更为细腻,肉馅更为细嫩,汤汁饱满。

为保证味道新鲜,自贡抄手特别重视现吃现包,追求一流口感。

推荐地址:自贡城区

推荐理由:注重细节,皮薄馅多,鲜香入味,口感一流
价格:4元/两