

安顺

八大名菜

香气浓郁 回味悠长



花江狗肉

【花江狗肉】



俗话说“十月有个小阳春，花江狗肉胜人参”。花江狗肉是贵州的代表菜，全国狗肉知名品牌之一。花江狗肉是用健壮家狗，用小火炖至软时取出滤干水分，抹上熟菜油，使狗肉表面发光发亮，根据食用量切成3厘米见方的薄片。花江狗肉冬暖夏凉，汤鲜美，皮滑肉嫩，油光烂酥而不腻，久食而不厌之特点，狗肉本身具有和血补脉、补肾、健脾、润肺之特效，是强身健体，驱寒、滋补上品，现代医学证明，对消化不良、高血压、降血脂及肥胖有疗效。《本草纲目》列举，常吃狗肉对腰酸、肾虚、阳痿，气冰膨胀有益。真是“闻着狗肉香，神仙也跳墙”“狗肉滚三滚，神仙坐不稳”。据说花江狗肉可以治病，尤其是对高血压患者有降压之功，对年迈体弱，小儿尿床症效果最好。一般人冬天吃了狗肉可增加热量，夏天吃了狗肉可降热。



腊肉血豆腐



腊肉血豆腐是安顺代表菜。腊肉，新鲜猪肉改刀后，加盐、料酒、花椒等，冰糖腌渍。用松枝熏烤。血豆腐，将新鲜嫩豆腐捣碎，加猪血、调料拌匀用菜叶包制。用松枝熏烤。食用时将肉、豆腐切片，上笼蒸熟即可食用。腊肉透亮、血豆腐香软、熏香味浓。



旧州鸡辣子



旧州鸡辣子是安顺屯堡代表菜。用山林间散养土鸡、红辣椒、佐以生姜、大蒜等多种调料制成的“鸡辣子”就制作而成。旧州是正宗“鸡辣子”的诞生地。岁月的流失并没有带走“鸡辣子”的传统制作手艺，如今旧州的屯堡人从选料到制作再到储存都仍然沿用土法加工，因此口味一如既往，“旧州鸡辣子”也成为回味悠长的独特地方风味。



平坝全牛席



平坝全牛席是清真系列菜，是婚丧嫁娶、节日喜庆宴席的必备。平坝全牛席有牛干把(炒)、牛皮、牛筋(凉拌)、牛肚(卤)、牛冲(红油味凉拌)、牛脑(蒸)、牛舌(扣蒸)、牛肉清炖萝卜、土豆烧牛肉、牛尾(红烧)。从牛头到牛尾，者是风味各异的美味。

布依鸡八块



“布依鸡八块”是布依族招待客人的一道传统的民族风情菜。“布依鸡八块”也是布依族办红白喜事或平常用来招待客人的传统菜。“鸡八块”是指鸡身上的八个主要部位，即：头、脚(又称大腿)、小腿(大腿的上节、布依族称为“卦”)、爪、翅、尾、肠、肝。“布依鸡八块”的制作别致，其吃法也很讲究。布依族待客时，将鸡头敬主客，表示尊重；其它部位敬众宾客，表示祝福；鸡腿主客各一支，表示平等友好。吃鸡头的客将脑髓完整取出向众人展示，表示尊重感谢。布依族宰鸡待客，将鸡头、脚、翅分成八块，摆盘整形，余下鸡汤与鸡块装入汤碗中，小红椒加调料制成蘸水食用。汤清香，肉鲜嫩。

安顺炒寡蛋



炒寡蛋是安顺屯堡独特菜肴，民间称其有治头疯之功效。鸭寡蛋(黄寡、儿寡)洗净煮熟后，改刀成滚刀块，下油锅炸至酥干时捞出；锅内下入青椒、蒜、西红柿煸炒下面酱，下寡蛋，装盘成菜。干香辣香，兼有臭豆腐的风味。



安顺一锅香



安顺一锅香是屯堡传统菜，又名什锦杂烩火锅。白菜、青菜、粉丝放入锅中加汤调味打底；将炸好的山药、炒三丝、豆腐果对角摆在底料表面后，将糟辣肉片、辣子鸡摆四周，扣肘摆在中心，加热即可食用。荤素搭配，辣香、酱香、清香味。

安顺山药系列



山药是安顺的一种特色蔬菜产品，成功申报获得农业部地理标志登记保护，在安顺已有300多年的种植历史。安顺山药具有体大丰腴、去皮后不变色、味道鲜美、入口即化等特点。如今已经开发出山药仿生食品、山药速溶粉、山药含片、山药胶囊、山药全粉等到系列。