

风物杂谈：四大美人与四大美味 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/42/2021_2022__E9_A3_8E_E7_89_A9_E6_9D_82_E8_c34_42840.htm

西施舌：西施故里有一种点心被称为“西施舌”。糕点师用吊浆技法，先用糯米粉制成水磨粉，然后再以糯米粉为皮包入枣泥、核桃肉、桂花、青梅等十几种果料拌成的馅心，放在舌形模具中压制成型，汤煮或油煎均可。这种点心特色是颜色如皓月间鹌鹑。此外，还有一道以海鲜贝类牙蛤或沙蛤制成的汤菜，也被赐以“西施舌”的美名。相传唐玄宗东游崂山时，厨师给他做了这道汤菜，唐玄宗吃后连声叫绝，可见此菜美味非同凡响。这道汤菜，汤汁腻滑，品质爽滑，味道鲜美，有“天下第一鲜”之称。

贵妃鸡：这是上海名厨独创的一道川菜肴。它是用肥嫩的母鸡作为主料，用葡萄酒作调料，成菜后酒香浓郁美味醉人，因此名为“贵妃鸡”。在西安还有一种“贵妃鸡”。它是以鸡脯肉、葱末、料酒、蘑菇等为馅的饺子，形似饱满的麦穗，皮薄馅嫩，鲜美不腻。

昭君鸭：传说出生在楚地的王昭君出塞后不惯面食，于是厨师就将粉条和油面筋泡合在一起，用鸭汤煮，甚合昭君之意。后来人们便用粉条、面筋与肥鸭烹调成菜，称之为“昭君鸭”，一直流传至今。

在西北地区还流行一种以王昭君的名字命名的“昭君皮子”，是人们在夏日常吃的酿皮子。其做法是将面粉分离成淀粉和面筋，并以淀粉制成面条，面筋切成薄片，搭配并食，并辅以麻辣调料。吃起来酸辣凉爽，柔韧可口。

貂蝉豆腐：又名“泥鳅钻豆腐”。以泥鳅比喻奸滑的董卓，泥鳅在热汤中急得无处藏身，钻入冷豆腐中，结果还是逃脱不了烹煮的

命运。此菜豆腐洁白，味道鲜美带辣，汤汁腻香。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问
www.100test.com