

各地特产辽宁锦州什锦小菜 PDF转换可能丢失图片或格式，  
建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/45/2021\\_2022\\_\\_E5\\_90\\_84\\_E5\\_9C\\_B0\\_E7\\_89\\_B9\\_E4\\_c34\\_45009.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/45/2021_2022__E5_90_84_E5_9C_B0_E7_89_B9_E4_c34_45009.htm) 锦州位于中国东北部辽宁省的西部，这里出产的“什锦小菜”色泽碧绿，味道鲜美，清脆可口，营养丰富，在国际上享有“海味佳品”的美誉。“什锦小菜”原名“虾油小菜”，始创于清朝康熙年间（公元1662~1723年），据说是由当时锦州附近一户以捕虾为业的李姓人家所创制，距今已有300余年的生产历史。公元1682年，康熙皇帝到沈阳祭祖途中路经锦州，当地官员以“虾油小菜”进献，康熙品尝后大为赞叹。自此，“虾油小菜”成为锦州的贡品，名声大噪。锦州什锦小菜主要以小黄瓜、油椒、江豆、芹菜、苕蓝、茄包、云豆、地梨、姜丝、杏仁等十种新鲜蔬菜与虾油配制腌成。制作过程中，对各种原料都有着严格的品质要求。在色泽上，小黄瓜、油椒、江豆、芹菜、云豆等要碧绿，姜丝正黄，杏仁洁白，苕蓝红黄色，地梨深褐色。在味道上，讲究鲜嫩适口，无苦、咸和其它异味。在外观上，要求蔬菜新鲜，无杂物，不粗不碎。虾油要清澈有清香。什锦小菜现在已成为锦州的著名特产之一，产品除畅销全国20多个省市外，还远销出口到日本、泰国、新加坡、香港等国家和地区。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](http://www.100test.com)