



# 2015宁波美食节亮相世纪东方广场

## 现做的麦筒饼、梁弄大糕最受欢迎

又香又糯的梁弄大糕、热腾腾的麦筒饼、回味无穷的秘制酱青蟹，还有老醋凤爪、卤水猪蹄、清蒸毛蟹、竹筒饭、芒果布丁、烤鱿鱼……昨天，海量的各色美食齐聚世纪东方广场，作为2015宁波美食节重头戏之一的“食聚江东·滋味天下”精品美食展在此开幕。

记者 孙美星 通讯员 曹卓琼



石浦大酒店的师傅准备了热气腾腾的酒酿圆子。记者 崔引 摄



市民在美食节上选购食品。



美食节上，师傅正在打理烤鸭。

### 现做现卖味道交关好

此次美食展上汇聚了不少宁波老底子的味道。

老字号状元楼推出了正宗的现做石浦麦筒饼，饱满的麦筒饼现场煎到筒身金黄，拿在手里咬一口，热腾腾，香喷喷。“麦筒饼是象山的知名小吃，石浦的方言‘食饼筒’或‘席饼筒’，是把各种食材包裹在麦饼里，有团聚的意义。”状元楼有关负责人介绍，吃麦筒饼，饼皮最好是温热的，冷了会太硬影响口感。石浦麦筒饼的馅料，一般会制作成丝状或条状，里面的东西五花八门，可以有粉丝、肉丝、茭白丝、莴苣丝、炒鱿鱼丝、香干丝炒芹菜、韭菜摊蛋、土豆丝等等。在

昨天的美食展现场，石浦麦筒饼5元一个。

余姚的梁弄大糕，也是昨天展会上受欢迎的传统美食。只见大厨先把细腻洁白的米粉小心地筛在大糕模具上，中间放上豆沙馅，最后再匀匀地洒上一层米粉，做好的糕现场上蒸笼蒸，过不了一会儿飘香四溢的大糕就出炉了。只见木制的四方小蒸笼上有粽叶，整整齐齐的小块方糕，糕体洁白晶莹，中间的豆沙馅透着香甜，每块糕上还有“吉祥如意”字样。昨天的美食展上，有多个口味的大糕现做现卖，有原味豆沙的、还有黑米大糕、松花大糕，一笼大糕16块，价格从35~43元不等。

### 海鲜礼包比淘宝还便宜

江东区各宾馆饭店推出的看家小点是美食展上一大特色，昨天这些美食都以平价销售。

逸东豪生大酒店推出了两种寿司，有肉松和海鲜、蔬菜，8个寿司18元；喜来登大酒店推出的是焦糖鸡蛋布丁、香烤大鱿鱼、招牌法式香煎羊排、巧克力泡芙，每份价格都在10~20元；开元大酒店有25元3个的酱鸭下巴、20元5只的老醋凤爪；汉雅新晶都酒店有椰汁西米露配醋椒凤爪，20元就能买上一份；新舟宾馆推出的是各种糕点，包括榴莲酥、香蕉酥、豆沙酥、苔菜酥和鲜肉酥，5个价格20~30元。此外还有多家酒店推出了秘制酱鸭或烤鸭，摊位上有试

吃样品，要知道哪家最对口味，顾客可以一家家尝过去。

石浦大酒店在美食展上推出了平价的海鲜礼包，号称比网上价格还便宜。石浦大酒店有关负责人介绍，酒店秘制的酱青蟹味道特别好，450克一只，两只价格是153元。浓郁的汤汁浸泡着美味的青蟹，顾客只要买回家，把蟹切切小就能直接品味。一些海鲜礼包套餐价格也很实惠，一种76元的礼包，包括一瓶3A泥螺、A级蟹糊，还有油焖烤笋、烤香菇和烤麸。

此次精品美食展为期5天，从10月30日至11月3日，每天的开展时间从早上9点半到晚上9点半。

GRAND DRAGON  
— ORGANIC WINE —

# 威龙有机葡萄酒

回归天然 升华品味

中国有机葡萄酒创导者

威龙国际酒庄  
斗酒在有机葡萄酒