

寒风在耳畔呼啸着，
在这急需棉衣和脂肪支援的日子里，
我们的舌头愈发惦念起
那些热气腾腾、肉香扑鼻的暖心美食！

“咕嘟咕嘟”有肉有菜还有汤，
吃着过瘾又冒汗~

造型不必多么精致，
用料越是寻常，做法越是粗犷，
越能“串”起平凡生活中的
烟火气和人情味！

秋冬之际，
怎能不带着七荤八素的口腹之欲
过来大丰，品尝一场舌尖盛宴！
而且那里的美食还在不断改良着，
创意与风味是那般相得益彰~





而经过大丰当地精心甄选后，终于评出“十大乡土菜”。他们分别是，家乡头道菜、麻虾肉圆、米蛭玉条、萝卜烧蛭、土鸡泡饼、推浪鱼烧豆腐、蛋糕烩土参、烧杂鱼、本味龙虾、炒三鲜、蒜苗烧肉。家乡头道菜，古名杂烩、烧肉皮，是苏北地区上百年来常用于家庭宴会、红白喜宴的一道主打菜品。近年来，随着家乡头道菜的制作不断精良，大丰还结合当地盛产的海鲜精制出海鲜头道菜，那真是味精都比不上的鲜美。

本味龙虾：食材与调味的完美融合

大丰的美食向来注重食材与调味的碰撞与融合，让人欲罢不能。大丰本味龙虾就是其中的代表作，是本地家庭小聚、招待客人的常用的乡土菜，色鲜味纯，半炒半烩、汤汁浓郁、香鲜可口。



用干土参作为主料，佐以草鸡蛋、韭菜，再加之黄酒、胡椒、老榨菜籽油、鸡清汤、虾籽等佐料进行调和。随后将鸡清汤、鸡蛋糕同入砂锅煮至出汤，待汤汁浓郁后再调味。土参倒入调制好的底汤内烩制入味，加入韭菜拌匀装在蛋糕之上，撒上胡椒粉后，醇香别致的菜肴制作完成。蛋糕配土参，调和入味，汤、参、鲜合一，简单的烹饪却充满无限创意。

麻虾肉圆：猪肉与海鲜融合家常菜

狮子头本身是一道特色家常菜，本地人多称为“肉圆”。然而，当肉圆碰上麻虾，那味道真不一般，猪肉与海鲜的“碰撞”，怎一个好吃了得？麻虾肉圆，淡淡的肉香中糅杂着麻虾的鲜爽，肉圆松软适口，精心制成的麻虾糕富有弹性，这两种食材之间既互相包融又各自独立，在唇齿之间挑逗着食客的味蕾，正是大丰人在海洋与平原间寻找的平衡，是人类智慧与大自然对大丰人最好的馈赠。

2021
January

2021年1月

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
					1	2
					元旦	腊八
3	4	5	6	7	8	9
二十 20	廿一 11	小寒 12	廿三 13	廿四 14	廿五 15	廿六 16
廿七 17	廿八 18	廿九 19	初一 30	初二 21	初三 22	初四 23
初五 24	初六 25	初七 26	大雪 除夕 27	初九 28	初十 29	十一 30
十二 31	十三	十四	十五	十六	十七	十八
十九						



春节遇上情人节

怎能不去爱情圣地——荷兰花海

邂逅《只有爱》呢

2020 March

2021年3月

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
	1	2	3	4	5	6
	十八	十九	二十	廿一	廿二	廿三
7	8	9	10	11	12	13
廿四	廿五	廿六	廿七	廿八	廿九	初一
14	15	16	17	18	19	20
廿二	廿三	廿四	廿五	廿六	廿七	廿八
21	22	23	24	25	26	27
廿九	初十	十一	十二	十三	十四	十五
28	29	30	31			
廿六	廿七	廿八	廿九			



4月是郁金香盛开的季节

“中国郁金香第一花海”

千万株郁金香令人沉醉不已



登观鹿台

一睹“鹿王争霸”激烈场面，见证王者荣耀



炎热的夏季来大丰港海洋世界

体验、互动、探秘、观光

2021 September

2021年9月

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
			1	2	3	4
5	6	7	廿五	廿六	廿七	廿八
廿九	三十	十月一	初二	初三	初四	初五
11	12	13	14	15	16	17
18	19	廿一	廿二	廿三	廿四	廿五
26	27	28	29	30		
31	十月一	十月二	十月三	十月四		



一代宗师居胜境、二部奇书出耐庵

2021 November

2021年11月

星期日	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六
	1	2	3	4	5	6
	廿七	廿八	廿九	三十	感恩节	初二
7	8	9	10	11	12	13
初四	初五	初六	初七	初八	初九	初十
14	15	16	17	18	19	20
初十	十一	十二	十三	十四	感恩节	十六
21	22	23	24	25	26	27
十七	十八	十九	二十	感恩节	廿二	廿三
28	29	30				
初四	廿五	廿六				



天冷了，还有什么比温泉更让人惦记的呢

来这里治愈身心、放逐心灵