

2015年9月30日 星期三
第11111号

主办：衡阳日报社

交通银行

协办：衡阳晚报

衡阳市餐饮行业协会



剁椒蒸蟹、麻辣串串、血炒鲨鳖、生煎牛肉 “十一”长假，这些聚餐神地推荐给你！

美食达人看过来！第二期主题为“带瘦子去吃好的”，携年满18岁体重85斤以下的小伙伴进店，老板送好菜；进店刷交行卡，特价优惠持续1年

“剁椒蒸蟹”是衡阳的一道名菜，选用新鲜的大闸蟹，配以剁好的辣椒和调料，蒸制而成。味道鲜美，香辣可口。在“十一”长假期间，各大餐厅都会推出这道菜，是聚餐的首选。

麻辣串串是衡阳的另一道特色小吃，选用各种新鲜的食材，如牛肉、羊肉、蔬菜等，配以麻辣的调料，串在竹签上，煮熟后食用。味道麻辣鲜香，深受食客喜爱。

血炒鲨鳖是一道传统的衡阳菜，选用新鲜的鲨鳖和猪血，配以各种调料炒制而成。味道鲜美，营养丰富。在“十一”长假期间，各大餐厅都会推出这道菜，是聚餐的首选。



剁椒蒸蟹，蟹黄不要太多，吃完还想兜着走！



1. “剁椒蒸蟹”是衡阳的一道名菜，选用新鲜的大闸蟹，配以剁好的辣椒和调料，蒸制而成。味道鲜美，香辣可口。在“十一”长假期间，各大餐厅都会推出这道菜，是聚餐的首选。

2. “麻辣串串”是衡阳的另一道特色小吃，选用各种新鲜的食材，如牛肉、羊肉、蔬菜等，配以麻辣的调料，串在竹签上，煮熟后食用。味道麻辣鲜香，深受食客喜爱。

3. “血炒鲨鳖”是一道传统的衡阳菜，选用新鲜的鲨鳖和猪血，配以各种调料炒制而成。味道鲜美，营养丰富。在“十一”长假期间，各大餐厅都会推出这道菜，是聚餐的首选。



血炒鲨鳖 你这么好吃，让血鸭怎么活？

“血炒鲨鳖”是一道传统的衡阳菜，选用新鲜的鲨鳖和猪血，配以各种调料炒制而成。味道鲜美，营养丰富。在“十一”长假期间，各大餐厅都会推出这道菜，是聚餐的首选。

“麻辣串串”是衡阳的另一道特色小吃，选用各种新鲜的食材，如牛肉、羊肉、蔬菜等，配以麻辣的调料，串在竹签上，煮熟后食用。味道麻辣鲜香，深受食客喜爱。

“剁椒蒸蟹”是衡阳的一道名菜，选用新鲜的大闸蟹，配以剁好的辣椒和调料，蒸制而成。味道鲜美，香辣可口。在“十一”长假期间，各大餐厅都会推出这道菜，是聚餐的首选。

