美食汇

淮安茶馓是江苏省淮安地区汉族名小吃，早在战国时期，就有了茶馓。又有人称之为“细环饼’，是用上白精面，拉出像麻线一样的细面丝绕成四寸多长、一寸多宽的套环，环环相连，呈梳状、菊花形等网状图案，放入麻油锅中泡炸而成，质地酥脆，味道香美。相传淮安茶馓于清朝晚期就生产了，已有一百多年的历史。茶馓既可干吃，也可用水泡着吃。干吃时大多作佐酒小点，而用水泡着吃时，只需用开水冲泡数分钟，待其全部泡开以后，便可食用。茶馓泡来吃，柔韧香软，易消化。

软兜长鱼，又称“软兜鳝鱼”，是江苏地区汉族传统名菜，属于淮扬菜中最负盛名的一道菜肴，淮安人厚待中外宾客最喜欢上这道“鲜嫩可口别具一格”的菜，让宾客尝鲜，赞口不绝。据《山海经》记载：“湖灌之水，其中多鳝。”江淮地区盛产鳝鱼，肉嫩、味美，营养丰富，淮安名厨田树民父子以鳝为原料，可制作108样佳肴，即著名的“全鳝席”。而软兜鳝鱼则是鳝鱼席中的精品。“兜”字是指以前余鳝时将鳝鱼装布兜，再经精加工。该菜补虚养身调理，气血双补调理，营养不良调理。

平桥豆腐属淮扬菜系，是江苏淮安的一道名菜，作为淮扬菜系的扛鼎之作，自有其过人之处。选用内脂豆腐，将其切成一致的菱形小块，配以鸡肉丁、香菇丁、香菜沫，用鲫鱼脑起鲜，因其起锅时淋了一层明油看似不冒热气，其实很烫，一定要小心慢用。平桥豆腐经济实惠，美味可口，食而不腻，清素入肺。平桥豆腐含有丰富的营养，具有补五脏、疗虚损的功效，在夏季食用功效更显著，许多中外顾客在当地品尝这道历史名菜后，对其滋味之鲜美，均赞不绝口。