



保山蒲缥

「神鸡妙蒜」等你

品

保山市隆阳区板桥古镇有一条青龙街,这里不仅饱含千年古道的风韵,还盛产多种美味小吃。在隆阳,还有另一个盛产美食的小镇——蒲缥。“蒲缥美食赛板桥,酸甜苦辣全都有。”一句顺口溜道出了蒲缥美食的丰富内涵。凉鸡米线、汆小肠、甜柿、甘蔗、糖渣等让人流连忘返,更有吃一次就会爱上的“神鸡妙蒜”。

所谓“神鸡妙蒜”,就是酒炒小公鸡和蒲缥甜大蒜。无论从色泽上,还是口感上,这两道菜都是美食中的佳品。品尝完这两道美味后,再来一碗蒲缥特有的甜品——糖渣会更让人满足!

伴着冬日温暖的阳光,走进蒲缥一条街,一起去感受“神鸡妙蒜”的魅力吧。



蒲缥甜大蒜

美食推荐

酒炒小公鸡

酒炒小公鸡是蒲缥镇久负盛名的特色菜之一。此道菜以蒲缥本地生态鸡为主料,在炒鸡肉时添加自酿高度米酒增香,因此,炒好的鸡肉吃起来鲜香嫩辣,好吃不腻,让人回味无穷。



汆小肠

甜大蒜

甜大蒜是蒲缥镇的非遗美食,因其有色泽金红、味道香甜、脆嫩可口、增加食欲、储存时间长等特点,堪称咸菜中的佳品,历来受众人喜爱。



凉鸡米线

汆小肠

汆小肠是蒲缥人家里最常见的菜,也是逢年过节、亲朋好友欢聚时最不可缺少的一道菜。只看外表,可能很多人不敢尝试,但吃过的人都被其中滋味深深迷住。

汆小肠的妙,在于它的灵魂搭档——一碗浓稠香辣的蘸水。吃的时候,一定要把小肠整个地泡入蘸水里,这样吃起来香弹有嚼劲,美味又不腻。若是再来上一杯蒲缥自酿米酒,一下就能感受到舌尖带来的愉悦。



糖渣

凉鸡米线

与汆小肠、酒炒小公鸡同负盛名的蒲缥特色菜还有凉鸡米线。蒲缥的凉鸡米线就是冬季吃也不会觉得冷,因为加入了特制的温热高汤,让凉鸡米线呈现出温凉的口感,吃下去会让脾胃更舒适。泡完温泉后来上一碗凉鸡米线,闷热感立马消失,随之而来的便是恰到好处的口感体验。



甘蔗

糖渣

来到蒲缥镇,还有一样小吃是不能错过的,那就是蒲缥糖渣。糖渣在整个制作过程中完全不加糖,吃起来却自带甜味,汤水清澈,渣粒软糯,甜而不腻。冬天的时候,一碗甜甜的糖渣最能抚慰食客的胃。



就餐点推荐

海涛食馆

地址:蒲缥镇320国道瑞丰大酒店斜对面

老花桥二十年凉鸡米线摊

地址:蒲缥镇老花桥下

久而久食馆

地址:蒲缥镇新街子

康鸣食馆

地址:蒲缥镇320国道

李氏糖渣

地址:蒲缥人像雕塑向西100米

本报记者 崔敏
通讯员 施颖 摄影报道

古城晚报

开屏新闻App
理想生活 即刻开屏

酒炒小公鸡