

界首:渔家“最八鲜”等你来评选



界首是闻名遐迩的千年古镇、湿地水乡，流经千年的大运河和碧波万顷的高邮湖孕育了一方水土，得天独厚的自然条件为人们提供了丰厚的水产品资源，此地盛产鱼虾、螺贝、水禽、水蔬等无公害绿色食品。为展示水乡湖鲜之美、丰富界首独特餐饮文化，特举办渔家“最八鲜”评选活动。

一、主办单位

高邮市界首镇人民政府

二、协办单位

界首文化旅游发展公司
神奇高邮湖旅游(投资)开发有限公司

三、投票规则

1、扫描右上角二维码，关注“界首e站”微信公众号后才能参与投票；

2、投票时间:2016年9月8日—2016年9月15日18:00；

3、每次投票需选择8样菜名；

4、投票完成后需要分享到朋友圈

友圈集20个赞，截屏发送到“界首e站”微信公众平台信息栏或邮箱(gysjszgz@163.com)便可参加抽奖。(截屏图片标题为:微信昵称+手机号码)

四、奖项设置

从成功发送截屏的手机号码中随机抽取45名中奖者，奖项设置如下：

一等奖1名，1000元奖金+特色船屋家庭套房1间【含高邮湖芦苇荡湿地公园游艇票(含门票)3张】+500元高邮湖芦苇荡湿地公园VIP现金卡1张

二等奖，4名，500元奖金+高邮湖芦苇荡湿地公园游艇票(含门票)2张+500元高邮湖芦苇荡湿地公园VIP现金卡1张。

三等奖，10名，200元奖金+高邮湖芦苇荡湿地公园游艇票(含门票)1张+神奇高邮湖咸鸭蛋20枚装一盒。

纪念奖，30名，高邮湖芦苇荡湿地公园游艇票(含门票)1张。



1、芙蓉银鱼

银鱼肉质细嫩，营养丰富，无鳞无骨无刺，无肠无鳃无腥味，深受广大食客的追捧。



2、清蒸白鱼

白鱼体长侧扁，细骨细鳞，银光闪烁，目前尚未有养殖的案例，主要靠天然捕捞。



3、大运河虾

大运河虾，虾壳薄，肉嫩味鲜，可水煮、爆炒，还可酒醉。



4、炒茭实莖

炒茭实莖，取其茭实的茎秆，去皮，可炒精片，味美爽滑。



5、红煮丁鱼

丁鱼又称昂刺鱼、嘎鱼、黄辣丁，刺少肉嫩。



6、美味虎头鲨

俗称虎头呆子，个头小，身上有斑点，做法中，红烧虎头鲨最受欢迎。



7、煮马鲫鱼

马鲫鱼蛋白质含量极高，肉质细嫩，可清蒸、水煮、葱油。



8、泥鳅豆腐

又叫貂蝉豆腐，是一道来自民间传统风味名菜，具有浓郁的乡土气息。



9、滋补鳊鱼

鳊鱼俗称黄鳊、大长鱼，生活在水边泥洞和石缝里，具有很高的滋补功效。



10、野生甲鱼

高邮湖生长的甲鱼裙边大，无病害，无污染，是养生食疗的首选。



11、豉油湖刀

湖刀，肉味鲜美，肥而不腻，清明后，湖刀肉质变老，俗称“老刀”。



12、凤香红尾

红尾鱼俗称尖嘴，肉瘦少脂肪，口味地道，制作成咸鱼、风鱼，口感更佳。



13、蟠龙河鳊

鳊鱼含多种营养成分，补虚养血，可清蒸、红烧。



14、雪菜黑鱼

黑鱼营养价值颇高，当下比较流行的食法是用雪里红咸菜与其白煮、红烧。



15、爆炒螺蛳

螺蛳小名螺子，补钙佳品，通常以酱爆为主，是一道很平民化的佐酒美食。



16、酸汤渔圆

渔圆，一般以草鲫或青鱼为原料，去鱼皮骨，制作成圆球状，取团圆美满之意。



17、椰香茭实羹

鸡头米，状如鸡头，有健脾益气，固肾养精之功效，最大众的吃法是鸡头米羹。



18、金牌龙虾

以壳亮、肠白、肉美而享誉全国，烹饪方法甚多，以蒜蓉、水煮、十三香最为出名。



19、泰邮湖蟹

不但味美，且营养丰富，是一种高蛋白的补品，也是赠送亲朋的上品。



20、砂锅鸭汤

高邮麻鸭是全国三大名鸭之一，鸭汤鲜美、肉酥烂鲜醇，是一种集美食养生、传统滋补的大众美食。