

心头好,花式吃!

虽然夏至已过,但作为无锡人餐桌上热爱的美食,荤素搭配、馅料糅合的馄饨,依然是炎炎夏日中市民念叨的“心头好”。馄饨的花式吃法“整”起来,一起迎接绚烂而热烈的夏天。



● 茭白虾仁馄饨

精选雪白爽口的茭白,结合Q弹的虾仁更是鲜上加鲜,以晶莹雪白的面皮包裹,一口下去层次丰富,鲜味在口中肆意迸发,温润的口感仿佛消解了夏日的炎热,令人回味无穷。

● 十三香小龙虾馄饨

夏天的快乐有千千万万种,而小龙虾永远是经典的存在,夏日小龙虾又有了新搭配!一颗颗个大饱满的小龙虾尾与鲜肉充分融合,爽嫩弹牙又鲜香管饱。用料考究,肉嫩汤鲜,可谓是馄饨界天花板!



● 鱼汤苋菜三白馄饨



馅心用新鲜白鱼、白虾、银鱼和苋菜,精心调味后纯手工包制而成。馅料不加味精,用葱姜水去腥提鲜。鱼骨熬制的汤底,鲜上加鲜。馄饨汤里的一勺猪油,也是无锡人打小就知道的美味。三白鲜香,苋菜柔嫩,入口丰盈,回味无穷。

● 傣味酸汤桂花鱼小馄饨

用自然成熟的番茄加入天然香料发酵后,再加入酸角、柠檬,成就了傣味酸汤独特的“酸”,厚重而回甜。鲜活的桂花鱼吸收了充满果味的酸汤精华,一片鱼,一口茭白肉馅小馄饨,肉嫩鲜滑 VS 皮Q馅鲜,整个口腔都生动起来了。



● 凉瓜鲜虾馄饨

“长蔓纵横满架爬,高悬绿玉戴金花,眉头紧皱尝来苦,却是清心第一瓜”。夏至的凉瓜清热解毒,增进食欲,加以饱满鲜美的河虾仁,做成馅料包的馄饨,也是一道可口的美味!



● 香菜皮蛋馄饨

这种奇妙的搭配,碰撞出意想不到的味道。鲜肉中加入了QQ的皮蛋,香菜提味,骨头汤提鲜,一口下去,肉香四溢,别有风味!



● 蟹肉鲜虾馄饨

Q弹的鲜虾,配上现拆蟹肉的美味,金黄色的蟹油透出皮子。淋上醋,让鲜味在口中迸发出更多层次感。

江小晚诚意推荐!



「小晚优选」商城
详见
扫描二维码



顺德鱼面

一条鱼做碗面 真材实料
爽滑Q弹 鱼香十足
小晚价:4袋装 **99元**



麻辣小龙虾尾

一嗦入魂 Q弹紧实
小晚价:**99.6元**



农品多黑木耳

无根肉厚 东北特产
自然晾晒 营养丰富
小晚价:1斤装 **49.8元**



天海藏金汤佛跳墙

汤汁浓郁 真材实料240g×6盒装
小晚价:**99.6元**



8A桂圆干

甜而不腻 口感鲜美 营养丰富
小晚价:**39.9元**



紫草膏

5种草本成分 舒爽止痒
小晚价:**9.9元**



片仔癀亮采精华液

草本植萃 美白淡斑 深入滋养
小晚价:**89.9元**



北京同仁堂肚脐贴

精选5大原材 融合草本力量
小晚价:**59元**