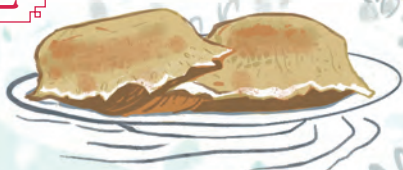


锅巴

锅巴本是焖饭时因为底边温度太高而焦结成块的一层饭粒，却因为咬下去松香酥脆的口感，逐渐成为了一种平民美食。



酒酿发糕

什么酒不醉人？米粉里加些酒酿，蒸出来后，再撒些桂花，香甜可口不醉人。



米酒

醇香四溢，辛而不辣，入喉甘香顺滑，大米烧算得上是人人都爱的中式小甜酒啦。



米糕

大米磨成粉，放点糖放点芝麻，放到灶上蒸出来。热乎乎一出锅，米香配着芝麻香，难忘难忘。



米豆腐

米豆腐不是豆腐，猫耳朵不是耳朵。做米豆腐费时费力，把珍珠似的米打成米浆，在柴火灶上煮沸，再添加谷草灰制成的天然碱，米浆便慢慢凝结，趁热捏出形状，冷却后就是米豆腐了。米豆腐拌上油辣椒、折耳根，也许你爱吃，也许你也不爱吃。



烫皮

据说烫皮是广东肠粉的前生，它既可作小吃，又可为主食，既有干的，也有湿的。蒸、煮、炒、炸，百变吃法，令人欲罢不能。

湿烫皮

干烫皮

