

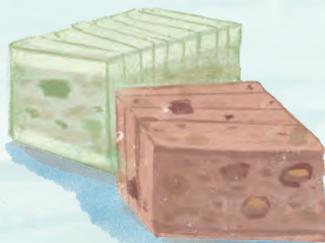


安昌腊肠

曾被《舌尖上的中国》推荐的安昌腊肠，一到冬天，便沿河而挂，空气里飘散的酱味，是幸福的味道。

两头大，中间凹进，状似元宝，颜色一般是比较喜庆的红色。如今，定胜糕等中华传统糕点制作技艺已经成为吴江区非物质文化遗产项目。

震泽定胜糕



西塘芡实糕

西塘芡实糕是由原来的嘉兴特产八珍糕在西塘经过150年历史演变而来，口感细腻，还带着一股桂花清香味，非常独特。



前童汤包

前童汤包可不是灌汤的小笼包，而是把猪肉、笋丝、韭菜、咸菜、豆芽、香干等切成细丁，裹入擀薄的粉皮里，然后做成汤包，放在锅里蒸，倒像是有些地方的大馄饨。



廿八都燕皮馄饨

燕皮馄饨是廿八都著名的小吃。面皮用山粉或葛粉和成，经久捶打，跟纸一样薄。肉是瘦肉加上山药，一记一记用木锤子敲出来的。敲出来的燕皮馄饨的肉馅，鲜、香、嫩，还有一股特别的咬劲。