



东魁意式披萨



沙茶小罐杨梅甘露



稻鱼之恋捞饭



法式鹅肝配红酒杨梅汁



果味炭烤伊比利亚黑猪排

# 青田杨梅宴

## 东魁意式披萨

纯手工制作的意式饼底，外层香脆，内层松软，加入青田东魁杨梅的酸甜口感，给你夏日的“甜蜜暴击”，再融入奶香浓郁的芝士，清爽又香甜。在炎炎夏日，体验杨梅带来的独特风味和美妙滋味。

## 沙茶小罐杨梅甘露

以青田杨梅为主要原料，经过去核处理后榨出浓郁的杨梅汁，将其倒在百合汁上，最后点缀上薄荷叶和少许蜂蜜。一口一份酸甜，口腔就在几轮的酸甜中，汲取一嘴的汁液。

## 稻鱼之恋捞饭

一条稻田里的鱼，一碗稻鱼米，再加上色彩艳丽的杨梅，就能烹制出的鲜美佳肴。稻鱼之恋，作为青田传统美食的代表，越来越受到人们的青睐，浅浅的米香混合鱼的鲜，再加上酸酸甜甜的杨梅，轻尝一口，便知这是青田专属的味道。

## 法式鹅肝配红酒杨梅汁

欧洲人将鹅肝、鱼子酱、松露并称为世界三大珍馐。将杨梅切成碎末加上红酒，浓缩后成为红酒杨梅汁。汁香味浓郁的鹅肝，搭配上酸甜解腻的红酒杨梅汁，让人上一秒还在领略法国独特的浪漫气息，下一秒就回到青田的杨梅林感受大自然的清新。

## 果味炭烤伊比利亚黑猪排

这道菜选用西班牙伊比利亚进口的黑毛猪肋排，在腌制猪排的过程中加入青田杨梅，又在烤制时反复刷上用杨梅汁特制的酱料。猪排火候恰到好处，颜色亮丽、口感鲜嫩，又有杨梅的酸甜味加持。咬上一口，鲜嫩多汁、油而不腻，令人回味无穷。

东方和西方，青田和欧洲，青田人在迁徙时促成了食物的相逢，食物的离合也见证了人的聚散。杨梅红了，杨梅醉了。故乡六月天，相思伴杨梅。该是回家吃杨梅的时候了，不管要赶多远的路……