

茂名有什么美食？

付费内容限时免费查看回答1.簸箕炊簸箕炊，又称格乾或簸箕乾，是广东茂名地区的一种传统美食。当地簸箕炊的制作工艺非常考究，主要以米粉，芝麻、蒜头、香油为原料，制作时先放磨成浆的米粉于簸箕当中上锅蒸煮，待一层熟透后再逐渐添加，一般都有三层以上。待米粉全熟后，用小刀将其刮成格状，其表面放上香油、芝麻与蒜蓉酱即成。成品食用时入口细腻富有弹性，软滑而不黏牙，再加上秘制的酱料，香浓而又不腻，那种味道绝对令人难以忘怀。2.沙煲粉沙煲粉，是茂名地区特有的一种特色美食。当地沙煲粉制作工艺非常考究，配料也十分丰富，主要以米粉、肉丸若干、海带丝等为原料，制作时先把买来的米粉、肉丸、海带丝、小白菜、水豆腐等清洗干净，水豆腐切块、火腿肠切圆片备用。然后在砂锅中放入清水煮沸，再放入肉丸、海带、菇、姜蒜等，加入少许盐和鸡精，盖好砂锅，待肉丸等大致煮熟后，放入主食鲜米粉。之后等水再次煮开，放入小白菜、水豆腐、火腿肠等配料熬制片刻，最后依个人口味放入胡椒粉，花生米，葱花等，用汤匙搅拌均匀即可。成品食用时米粉圆润饱满，爽口弹牙，有嚼劲，麻麻的味道着实让人垂涎欲滴。3.隔水鸡隔水鸡，广东茂名境内的一道传统名菜。当地隔水鸡的制作工艺非常简单，主要以整只土鸡为原料，制作时先将鲜土鸡处理好，整只鸡洗净放在篮子里沥干水，把鸡放在蒸盘里先搽花生油，后用独家配料均匀地搽在鸡的胸腔和鸡皮上，腌渍几分钟。然后把蒸锅的清水烧开，将腌渍好的鸡连蒸盘放进蒸锅里隔水蒸熟。之后取出整只熟鸡斩件，整齐地摆放在碟子里，鸡煮熟后蒸盘里会有鸡汤，最后将鸡汤全部淋在斩好的鸡上即可。成品后鸡肉香滑鲜美，口感温和不油腻，咬一口就能让吃怕煎炸食物的人们胃口大开，别有一番滋味。4.化州糖水化州糖水，是茂名境内化州市的一种传统美食。当地糖水的种类繁多，做法也非常独特，现在这个季节，街头出售最多的就是海带绿豆糖水、番薯糖水、淮山雪耳番薯糖水等。制作糖水跟煲汤相似，但是可以作为糖水材料有很多，不同的材料具有不同的功效，有的属于清凉性，有的具有燥热的特点，根据不同的主材料来配搭不同的辅料，达到相辅相助的效果。事实上，广东遍地开花的化州糖水店和他顾客盈门的场面以及众口赞叹的口碑也充分印证了这一点。5.水东鸭粥水东鸭粥，是广东茂名电白区内非常传统的一种特色美食。当地鸭粥的制作工艺特别考究，主要以鸭鸭和粳米为原料，制作时先选四五个月大的水鸭更多8条口

女人是平胸好还是波霸好？哪个有手感？

只要是你喜欢的就好``

不管是平胸还是波霸``