

襄陽特色美食

資源豐富，物產富饒的襄陽，自然有非常的美食，大家又知道多少呢？

酸漿面

酸漿面是襄陽市襄陽的獨特麵食，距今已有 100 多年的歷史。經幾代人的不斷改良、

更新，加以幾十種香料，所做出的酸漿面面絲雪白，泡在油汪汪、黃燦燦的酸漿湯裏，上面是一勺鮮紅鮮紅的辣椒油，味香而不膩，酸辣爽口，不但色香味俱全，且有開胃、預防傷風感冒等功效。



襄陽攤饃

襄陽攤饃類似于外地的煎餅，先將適量小麥麵粉加入食鹽、蔥姜碎，兌水調成稍稀的糊狀，鍋燒熱加少量油用刷子刷勻，舀一勺麵糊沿鍋中部



192 轉圈溜入，迅速用鏟子將麵糊攆平擀勻，此時小火慢煎，火大易糊，待鍋中麵糊邊緣翹起攤饅成型，用鏟子插入底下與按饅左手配合一起轉動，稍後淋幾滴油翻面，用刷子繼續在鍋內滑動幾圈折疊鏟起，一張攤饅大功告成，即可直接食用。

棗北酸湯

酸湯是棗陽北部民間特色小吃，早年出現在棗北待客的扣碗子席中。製作酸湯以肉湯（高湯）作底，下入漿制肉片、泡發好的木耳、黃花，待鍋燒開後放進菠菜及備好的雞蛋皮，勾芡順鍋邊余入醋、胡椒粉等，再次開鍋點入香麻油即成。



熊河風乾紅梢魚

對於棗陽人來說，熊河紅梢魚絕對是一道不可缺少的餐桌美食。清清的熊河水庫賦予了熊河紅梢魚無與倫比的生活環境，這裡的野生紅梢魚生長周期緩慢，遵循的是大魚吃小魚，小魚吃蝦米的自然生長法則，所以肉質細嫩、味道



醇美，最是有名。原生態的製作工藝使得風乾後的熊河紅梢魚擁有了獨特的口感，那微微的辣、淡淡的麻，讓人越嚼越香，停不了嘴。

地火鍋

“棗”味地火鍋，接地氣兒。天冷就得吃棗陽的地火鍋！吃完全身暖和，老得勁了！



熊河貢藕

熊河貢藕，每年八、九月份，來熊河風景區的游人，都可以看到一副副藕擔。擔上放滿了又白又大的嫩藕，粗的象手臂，長的達三、四尺，而且鮮甜脆嫩。這就是熊河有名的特產一貢藕。



熊河藕不僅外形肥壯細白，內質鮮甜脆嫩，含有多種維生素，而且生食、熱炒風味各不相同，是饋贈親友的佳品。

四井崗油桃

四井崗在棗陽市平林鎮，這裡是鄂西北最大的“油桃之鄉”。該油桃果面光滑無毛，果色鮮紅奪目，果質甜脆，外觀十分美觀



棗陽地封黃酒

地封黃酒是棗陽鹿頭歷代流傳下來的一種自釀黃酒，做酒工藝複雜，酒液黃亮，色澤澄黃或呈琥珀色，清澈透明，因其發酵時是將酒母窖藏



于地下密封，故稱為地封。棗陽地封黃酒口味純正，營養豐富，質量可靠，深得廣大消費者的喜愛。