

福安人就爱吃这 13 碗面，看到图片就饿得流口水.....

---

福安人，无论大小，早起一碗面，再正常不过。福安人爱吃面，无论味浓味淡、面硬面软、汤宽汤紧，都有人爱。现在的福安，面馆星罗棋布，但要说最具特色的福安面，以下 13 碗来代表。

### 大条拌面



福安人最喜欢的早餐之一，二到三块钱不等。吃货们可以根据自己

的喜好选择只拌酱油葱花的拌面或者是撒上特制拌酱的穆阳款拌面。

（搭配上一碗小肠汤或者猪肺汤，新的一天美美的开始。）

### 小条拌面



有人喜欢大条面的畅快，也有人独爱小条面的紧致口感。小编观察发现，似乎小朋友比较爱小条面，穆阳地区的群众比较爱小条面。你呢，爱吃大的还是小的？

## 面带



这是除大条面和小条面外的第三选择，但是，很少有面店有，也只有福安资深饕客才知道哪有的吃。

## 炊粉



有了拌面就一定不能忘记它的小伙伴——炊粉。虽说一山不容二虎，但是拌面与炊粉各自占据着早餐店的半壁江山，身后都有一大批忠实的粉丝追随。

## 拌粉干



与拌面，拌炊粉不同，拌粉干有着它独特的口感，纵享爽滑，搭配上福安人爱吃的虾油，喜欢拌粉干的朋友们，你们快举起手来，让小编看到你！



## 清汤面



撒着葱花青翠欲滴 ,加上少许卤料美味多汁 ,面香劲道 ,汤醇不腻。  
一碗简单的清汤面，福安人民的一天从此开始。炊粉、机面、粉干，清汤面所向披靡，将各种面统统收归麾下。

## 机面



你知道福安上白石的机面特棒吗？你知道上白石的机面制作极具悠久的历史吗？福安机面”颇耐烫，且劲道，条索不糊，汤面分明。你吃了，你就知道我语并非妄言，确实好面，应可祝你长面（命）。

## 炒面



福安炒面，荟萃海鲜的鲜味与面的麦香，简直是完美的情侣搭配！记得以前妈妈就经常用一碗好料满满的炒油面满足小编贪食的心。鸡蛋、虾仁、花蛤、白菜、小菜、红萝卜、肉丁，再来碗炖罐，各式搭配满足你的“馋胃”！



## 线面



来自穆阳的苏堤线面，纯手工制作，经发、捶、挤、搓、拉等九道工序精作而成。大到酒店餐桌，小到民间餐馆，它的身影无处不在！虾米加线面，早餐好搭配。线面鹌鹑蛋，生日必备，长寿健康！

## 糊溜



何谓“上珍龙卷面”？其实，就是福安上白石“糊溜”的雅称。糊溜以口感弹滑而闻名，吃到嘴里不费吹灰之力便可顺着喉咙滑溜到胃里。来上一碗刚出锅的糊溜，香浓的汤头，丰富的配料，美哉美哉。

## 大肠粉扣



老板用大勺从锅内装出满满的一碗粉扣，熟练地夹起熟大肠，用剪刀卡擦卡擦地剪出一小段一小段撒在粉扣上，或加酸菜或加葱花，舀一勺送入口中，细细的粉扣随着嚼动滑下咽喉，而熟大肠在嚼动中显得特别有弹性。在寒冷的冬天早晨，一碗这样的大肠粉扣会让你的一天都觉得特别满足。

## 老鸭粉丝



虽说老鸭粉不是福安特产，但是福安人对它的喜爱绝对不亚于本土面食。熬煮多时的浓稠汤底，搭配上鸭杂、油条、青菜，在闷热的日子里也是一道清爽美食。



## 牛肉粉/牛肉面



说道牛肉粉/牛肉面小编最喜欢的就是电力大厦那边的牛杂粉了，用料十足有诚意，汤头回味无穷，只恨食量太大，碗太小，钞票太少。