

## 胡辣汤

胡辣汤起源于河南省周口市西华县逍遥镇和漯河市舞阳县北舞渡镇，主要制作材料有胡辣汤料、胡椒、熟羊（牛）肉、羊骨高汤、面筋、面粉、粉条等，由多种天然中草药按比例配制的汤料再加入胡椒和辣椒又用骨头汤做底料的胡辣汤，汤味浓郁、汤色靓丽、汤汁粘稠，香辣可口，十分适合配合其它早点进餐。目前，已经发展成为河南及陕西等周边省份都喜爱和知晓的小吃之一。



## 生煎包

生煎包是流行于上海、浙江，江苏及广东的一种特色传统小吃，简称为生煎。上海生煎包外皮底部煎得金黄色，上半部撒了一些芝麻、香葱。闻起来香香的，咬一口满嘴汤汁，颇受上海人喜爱。成品面白，软而松，肉馅鲜嫩，中有卤汁，咬嚼时有芝麻及葱香味，以出锅热吃为佳。

## 肠粉

肠粉源于广东，目前已在全国传开，按地理（口味）区分较出名的有广州的西关肠粉，梅州的客家肠粉，潮州潮汕肠粉，云浮的河口肠粉，郁南的都城肠粉等。广州的肠粉呈现透明状，一般酱料是酱油，配菜多为生菜。潮州的肠粉呈现白色，口感香糯，酱料多为耗油花生酱，配菜各式各样。



## 灌汤包

灌汤包子是一种汉族特色小吃，制作原料主要有面粉、温水、猪五花肉等，早在北宋市场上已有售卖，当时称灌浆馒头或灌汤包子。灌汤包子有了形式美，其内容精美别致，肉馅与鲜汤同居一室，吃之，便就将北国吃面、吃肉、吃汤三位一体化，是一种整合的魅力。



正所谓一日之计在于晨，早餐开启了一天能量的来源。而中国各地的饮食习惯，在早餐上就大相径庭，酸甜苦辣，各不相同！小编搜罗了多种特色早餐，有你的最爱吗？

# 全国各地经典特色早餐， 有没有你的最爱？



## 粢饭团

粢饭是江南传统的中国小吃之一，最普及的民间早点品种。大饼、油条、豆浆和粢饭被称为上海早点的四大金刚。在日本料理中也有该道美食。通常以糯米饭为主原料，在其中裹入油条、榨菜、肉松等卷捏而成，气香而有嚼劲。



甜粢饭团

咸蛋饭团

鹌蛋饭团

虎皮蛋饭团

双蛋饭团

全家福饭团



## 抄手

抄手乃是四川成都著名小吃。以面皮包肉馅，煮熟后加清汤、红油和其它调料即可食用。此种小吃柔嫩鲜美，汤汁微辣浓香。（同饺子差不多，不同的是抄手和饺子的包法不同，饺子是用圆面皮包而抄手则是用正方形面皮包）抄手是四川人对馄饨的称呼，馄饨在全国各地均有制作，抄手是最为著名的品种之一。