

## 一.红膏炆蟹

红膏炆蟹是宁波最具代表性的传统名菜，以梭子蟹和黄酒为主要食材，辅以黄油、蒜粒、洋葱粒、糖、盐、胡椒粉、卡夫的奶酪粉、法香小朵和白葡萄酒等制作而成，这样的制作方法不仅保留了梭子蟹的鲜美，还融入了各种调料的独特风味。







## 二.油赞子

油赞子是宁波的传统小吃，外形近似麻花，具有香脆可口、咸中带甜的特点。有甜味和海苔味两种，是当地非常受欢迎的纯手工零食。





以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：  
<https://d.book118.com/325320323130012010>