

本文目录

- [桂林十大必买特产？](#)
- [桂林有哪些特产？](#)
- [桂林有什么必带的特产？](#)
- [桂林最好听十首歌？](#)
- [高档桂林菜？](#)

桂林十大必买特产？

桂林的特产很多，旅游回程可以购买桂林三花酒，桂林豆腐乳，桂林辣椒酱，桂林根雕，龙胜竹筒酒，平乐柿饼，永福罗汉果，兴安白果，资源蕨根粉，资源干笋，全州红瓜子，荔浦响饼，桂林马蹄糕，全州禾花鱼罐头，全州小籽花生，灵川狗肉，全州血鸭，灌阳红薯粉等去送人，既实惠又体面！[條菜垵頭](#)

桂林有哪些特产？

[螺蛳粉](#) 是广西最著名的特产菜垵頭條

[广西最具影响力十大特产菜垵頭條](#)

（排名不分先后）[垵頭條菜](#)

罗汉果菜坩頭條

桂林永福县盛产，甜度高、热量低。中医以果实入药，有清肺利咽，化痰止咳，润肠通便的功能。菜坩頭條

螺蛳粉菜坩頭條

柳州的风味小吃，由特有的米粉加上酸笋、木耳、花生等配料及酸辣味螺蛳汤调合而成，酸、辣、鲜、爽、烫。菜坩頭條

芒果菜坩頭條

百色芒果是国家农产品地理标志登记产品，主要栽培的品种有台农1号芒、金煌芒、红象牙芒、桂七芒等。頭條菜坩

海鸭蛋條菜坩頭

北部湾红树林中的小鱼虾是海鸭的美餐，使得鸭子体肥蛋多，蛋黄晶红、味美鲜香。頭條菜坩

六堡茶菜坩頭條

六堡茶属黑茶类，原产、主产于梧州六堡镇，红、浓、陈、醇，有独特槟榔香气，越陈越佳。菜坩頭條

沙田柚坩頭條菜

沙田柚生长在特殊的泥沙地，果大形美、味甜蜜、耐贮藏，是我国柚类中独树一帜的优良品种。菜坩頭條

桂圆肉頭條菜坩

桂圆肉性温味甘，益心脾，补气血，具有良好的滋养补益作用。菜坩頭條

坭兴陶條菜坩頭

以钦州市钦江东西两岸特有紫红陶土为原料，其烧制技艺为国家级非物质文化遗产。頭條菜坩

南珠頭條菜

北海是南珠的主要产地，采集珍珠历史悠久。合浦县享有“中国海水珍珠第一村”美誉。 頭條菜

壮锦頭條菜

壮族传统手工织锦是中国四大名锦之一，图案生动，结构严谨，色彩斑斓，充满热烈、开朗的民族格调。 頭條菜

桂林有什么必带的特产？

桂林三花酒頭條菜

桂林三宝之一，是全国米香型白酒的代表。桂林牌桂林三花酒为正宗三花酒。曾被评为国家优质酒，获银质奖章。自宋朝开始酿造，已有一千多年的历史，古称瑞露。其特点是：清亮晶莹，蜜香醇厚，入口柔绵爽冽，口味怡畅。二花酒得名于清朝：酿造三花酒要蒸熬三次，始称“三熬酒”；后因其度数高，酒质纯，用手摇动酒瓶，可见泛起层层堆积的酒花，经久不散，故后称“三熬堆花酒”，简称“三花酒”。酒花越细，堆花越久，酒的质量就越好，这是鉴别三花酒质量的简便方法。桂林三花酒是用含有微量矿物质的漓江泉之水，以桂林的优质大米为原料，加入桂林特产的香酒药草，经过独特的生产工艺酿制而成，再经精心勾兑，长期放置冬暖夏凉的岩洞中，让它酯化，这就是三花酒与众不同的原因。 菜頭條

桂林豆腐乳頭條菜

桂林三宝之一，已有 300 多年的历史，是闻名全国的优质食品。腐乳以新鲜优质黄豆为主要原料，分五香腐乳、辣椒腐乳和百腐乳三种。成品腐乳寸余见方，表面是胶状透明，色泽金黄，质地细嫩松软，味鲜奇香诱人，辣中带甜，甜中喷香，香中又能辨出川椒、八角、蒜泥以及三花酒的混合馥郁，滋味无穷，是调味佐餐、开胃健脾的佳品。 菜頭條

桂林辣椒酱菜頭條

桂林三宝之一，已有 300 多年的生产历史。桂林辣椒酱的制作讲究，用料精良。它以桂林近郊出产的个大、鲜红、味辣的“天辣椒”为主要原料，配以豆、大蒜，加入适量精盐及三花酒。制作出来的辣椒酱色泽红褐、鲜辣醇香、口感极佳。用它做菜可开胃健脾、增进食欲；若做蘸酱配肴，可抵消食品中的异味和油腻，为佐餐调味之佳品。 條菜頭

桂林桂花酒埤頭條菜

酿造历史悠久，现有桂林牌和吴刚牌两种。桂林牌桂花酒色泽浅黄、桂花香味突出，并带有山葡萄的特有醇香，酸甜适口，醇厚柔和，余香长久；常饮可健脾胃、助消化、活血益气，吴刚牌桂花酒酒质清澈透亮、口感醇和爽净，既有三花酒的特色，又有桂花的芳香，回味悠长。菜埤頭條

柿子与柿饼菜埤頭條

金秋时节的佳美之果。其状大如掌，橙黄光洁。表皮薄而脆，果肉肥厚滑嫩，浸甜可口。柿子营养丰富，具有止咳润喉、润脾消暑、收敛退热之功效。柿子除鲜食外，还可风干成柿饼，因其形似明月而称为“月柿”，以恭城县所产最为有名。优质柿饼透明细腻，色橙红，表面呈糖霜白，肉质柔软，入口浸甜。菜埤頭條

金桔菜埤頭條

果呈倒卵形，外皮金黄色，果肉淡黄色。可鲜食，又可制成蜜桔、罐头、桔饼和提取果汁。桂林阳朔、荔浦、恭城县有出产；阳朔白沙乡所产金桔色美、个大、肉厚、质脆、气香、酸甜可口，含糖类(18~20%)，维生素C1、B2、B1、P及钙、铁、磷等营养物质，深受消费者欢迎。有的地方将金桔矮化作盆景树，金黄色的瑞果挂满枝头，象征硕果累累的丰年景象。菜埤頭條

沙田柚菜埤頭條

因原产地在广西容县沙田乡而名，早在2000多年前就享有很高声誉。后来渐渐引种至桂林、柳州等地。沙田柚果体大小适中，单果重750—2500克，底部中间微凹，有一圈圆形凸起的印环(俗称金钱兜)；果皮稍厚，果肉白色至淡红色，味甜如蜜，果汁充足，营养丰富，有“天然罐头”的美称。果肉有润肺、清肠、利便、补血之效，对人体骨骼、血液、肌肉的发育及预防坏血病、脚气病均有好处。果皮可制蜜饯，也可加工风味独特的菜肴。在全国水果质量评比中，桂林沙田柚获第一名。已成为传统大宗出口商品，深受国内外消费者欢迎。菜埤頭條

罗汉果菜埤頭條

因其块根形象似佛肚而名。瓜果椭圆形或球形，表面生有淡黄色柔毛。主产桂林市和桂林地区，以永和临桂县所产最为著名，约有百余年栽培历史。罗汉果是桂林的特产经济植物，为传统中药和出口商品之一，营养价值高，有清热解暑、化痰止咳、凉血舒骨、清肺润肠和生津止渴等功效；可治急慢性气管炎、咽喉炎、哮喘、百

日咳、胃热、便秘、急性扁桃体炎等症，糖尿病患者亦宜服用。用其果泡制的凉茶，久负盛名。还可作为调味品用于炖品、清汤及制糕点、糖果、饼干。目前，除干果出口外，制品尚有冲剂、糖浆、果精、止咳露和浓缩果露等。 垵頭條菜

荔浦芋菜垵頭條

荔浦芋属天南星科，魁芋槟榔芋，在荔浦县进行人工栽培已有400年的历史。据旧荔浦县志载，荔浦芋原系闽人带入荔浦县，首先栽于县城城西关帝庙一带，在荔浦县特殊的自然条件下，受环境小气候的影响，经几百年的人工栽培和自然选择，形成了色、香、味俱全的地方名优产品。荔浦芋肉质细腻，具有特殊的风味，且营养丰富，含有粗蛋白、淀粉、多种维生素和无机盐等多种成份，具有补气养肾、健脾胃之功效，既是制作饮食点心、佳肴的上乘原料，又是滋补身体的营养佳品，因而享有“皇室贡品”之称。清朝年间列为大清贡品，现远销国内，出口东南亚、港、澳、台等国家和地区，在国内外享有极高的信誉。一出《宰相刘罗锅》使荔浦芋火爆京城。目前，荔浦芋的栽培面积已达5万余亩，年产量在7.5万吨左右，是荔浦县重要的经济作物，其深加工产品主要有荔浦芋扣肉等系列食品。“荔浦芋”商标已于2000年4月经国家工商局注册。 菜垵頭條

桂林最好听十首歌？

与劳动相关的渔歌和山歌，与民族相关的龙船歌、贺郎歌、伴郎歌、婚礼歌、哭嫁歌、孝歌，与宗教相关的回族歌，还有一些娱乐、乞讨、行业叫卖性质的民间小调。这其中最普及也最具桂林地方特色的就是山歌和龙船歌。 菜垵頭條

山歌和龙船歌同样有很大区别。 菜垵頭條

山歌曲调简单、朴实，节奏自由，在桂林农村地区几乎已经普及。不同民族不同地区也有不同的曲调，很多歌曲都是民众上山砍柴或者在田间劳作时即兴编唱，其中又分为对唱和独唱。 條菜垵頭

龙船歌曲调奔放，节奏感很强，一人领唱多人跟随。龙船歌在桂林江河沿岸一带较为流行，在漓江一带比较流行的有八首龙船歌： 菜垵頭條

《集人歌》、《山船歌》、《游船歌》、《扒船歌》、《连船歌》、《赢船歌》、《湾船歌》、《扯船歌》 條菜垵頭

在桃花江沿岸一带比较流行的有十三首： 條菜垵頭

《拉船》、《装龙头》、《开船》、《游江》、《二江》、《转旂》、《上滩》、

《招旗》、《催旂》、《饮酒》、《喊兵》、《得胜》、《收兵》。菜坳頭條

高档桂林菜？

1、荷叶鸭坳頭條菜

桂林地区的荷叶鸭，是地方传统滋补名菜。即营养又美味，是一道肉质酥、味清香、炸蒸型的菜。用桂林郊区莲藕塘里生长的青青莲叶，包裹鸭子，制成菜肴，清香可口，别有风味。條菜坳頭

2、桂林米粉菜坳頭條

桂林米粉是广西桂林地区历史悠久的特色传统名小吃，以其独特的风味远近闻名。其做工考究，先将上好的早籼米磨成浆，装袋滤干，揣成粉团煮熟后压榨成圆根或片状即成。圆的称米粉，片状的称切粉，通称米粉，其特点是洁白、细嫩、软滑、爽口。其吃法多样。制作最最讲究卤水的制作，其工艺各家有异，大致以猪、牛骨、罗汉果和各式佐料熬煮而成，香味浓郁。菜坳頭條

3、荔浦扣肉坳頭條菜

荔浦扣肉是桂林特色名菜，此菜色泽金黄，芋片肉片松软爽口，油而不腻，浓香四溢。具有清热祛火、滋润肤色功能。以正宗桂林荔浦芋、带皮五花肉、桂林腐乳为主要材料，烹饪以蒸菜为主，咸甜口味。菜坳頭條

4、阳朔啤酒鱼菜坳頭條

阳朔啤酒鱼，是阳朔有名的地方特色菜，鱼肉鲜辣可口，无一丝鱼本身的腥味，啤酒和鱼肉的香味可以让人胃口大开。阳朔的啤酒鱼是选用阳朔漓江里鲜活的大鲤鱼，先用桂北山区出产的生茶油烹炸，然后放入桂林产的上等啤酒红焖而成，具有独特的香酥鲜嫩风味。坳頭條菜

5、尼姑素面菜坳頭條

尼姑素面与桂林米粉堪称姐妹小吃，是广西桂林地方风味小吃之一。桂林的尼姑面有悠久的历史，据传100年前，月牙山隐真岩有一位尼姑，做得一手味道特别鲜美的素面，久而久之，后人就称它为尼姑面了，是用黄豆芽、草菇、香菇脚、冬笋等配制煎熬而成。汤色金黄、清口不浊。如再在上面铺上草菇、素火腿、面筋等素菜，洒上香油，油炸花生米、胡椒等酥香配料，其味更鲜美甜爽，清香四溢。坳頭條菜

6、全州醋血鸭菜坳頭條

全州醋血鸭是桂林全州的一个地方特色美食，采用盛夏上市的子鸭为原料，杀鸭留血、注入酸醋，以嫩姜或苦瓜为配料，将鸭肉先武、再文火焖熟，在出锅前倒入醋血。成品上桌，清香沁人心脾、美味让人难忘。菜坳頭條

7、桂林松糕菜坳頭條

桂林松糕是一款由糯米、黄糖水等原料制成的桂林小吃，用糯米掺粳米适量磨成粉，稍掺些黄糖水拌匀，再将半干半湿的米粉层层撒入蒸桶中蒸一至二小时熟透即成。其味松软爽口，香甜宜人，若再配以荔浦芋头丁，其味更佳。條菜坳頭

8、豆蓉糯米饭菜坳頭條

将上好糯米蒸熟做成饭团，以甜豆蓉为主馅，再拌以炒香的芝麻、夹入些葱花、油，米饭柔韧，馅心鲜香，饶有风味。现又有以香肠、煮牛肉等做馅的咸糯米饭，亦别有风味。为桂林人早有这些美食会让你的桂林之行，从感知到味蕾都得到充分满足了？行前不看，吃货绝对不能错过的桂林十大美食推荐。條菜坳頭