

大专联同心欢乐新年晚会小吃特辑 3



人在异乡，胃在故乡。没了烟火气，人生其实就一段孤独的旅程。人们懂得用五味杂陈形容人生，因为懂得味道是每个人心中固守的乡愁。2023华府《同心欢乐》新年晚会将重新开启华府民众都超级喜爱的小吃美食品鉴会并将于2023年1月7日(星期六)的下午3:30开始在Winston Churchill High School的餐厅举行，届时您将可以品尝各个校友会带来的地方美食！全部美食都将由校友与家属们亲手制作，家常烹饪、选材精良、纯正配方、我们竭尽全力为您带来地道的传统风味-家乡的味道。紧接着上周传统经典的南方美食风味，让我们一起领略一下富有西北特色的美味小吃吧。

酿皮子
食用时，要将淘好的一张张酿皮子切成细条，上面再放上几块蒸熟的，切成薄片的面筋，浇上辣椒油、醋、蒜末、酱油、芥末等佐料，其色悦目，香味诱人，在炎热的夏季，若能吃一盘酿皮子，顿时倍感凉爽提神，食欲大增。酿皮子一年四季都有出售，其特点是

色泽橙黄而透明，吃起来柔软又有韧劲，风味特佳。

肉夹馍
肉夹馍是中国传统特色食物之一。名字意为“肉馅的夹馍”。陕西地区有使用白吉馍的“腊汁肉夹馍”、宝鸡西府的肉臊子夹馍(肉臊子中放食醋)、潼关的潼关肉夹馍(与白吉馍不同，其馍外观焦黄，条纹清晰，内部呈层状，饼体发胀，皮酥里嫩，火功到家，食用时温度以烫手为佳，且老潼关肉夹馍是热馍夹凉肉，饼酥肉香，爽而不腻)。

孜然羊肉串
羊肉是新疆美食中的主角，新疆的羊肉好吃，肉质鲜嫩无膻味，因为这里丰美的水草富含盐碱，这些元素消除了羊体内的膻腥味。烤羊肉串自然是新疆传统的招牌美食。新疆烤羊肉串维吾尔语称之为“喀瓦甫”。烤羊肉串的加工十分讲究，必须在特制的烤肉铁槽上烤炙。烤肉槽分上下两层，中间隔板成网孔状，用柴禾或无烟煤作燃料。烤羊肉串用的铁钎子，长30厘米左右，

一头装有木柄。

新疆手抓饭
手抓饭是新疆各族人民普遍喜爱的食物，维吾尔语称其为“坡罗”。做法是先用油炒洋葱、黄萝卜丝(用黄萝卜是因为它是新疆特产，别地黄萝卜产量少，所以其他地区只能用胡萝卜代替)、羊肉块，然后放入淘净的大米加水焖蒸。

羊肉泡馍
牛羊肉泡馍是中国陕西省传统风味小吃，尤以西安最享盛名。它烹制精细，料重味醇，肉烂汤浓，肥而不腻，营养丰富，香气四溢，诱人食欲，食后回味无穷。因它暖胃耐饥，素为西安和西北地区各族人民所喜爱，外宾来陕也争先品尝，以饱口福。新中国成立以来，特别是近年来用以招待国际友人，也深受好评。牛羊肉泡馍已成为陕西名食的“总代表”。

要想一饱口福，快来大专联同心欢乐新年晚会小吃美食品鉴会！
欢迎各校友会报名参加大专联同心欢

乐新年晚会小吃美食品鉴会。报名链接：<https://tinyurl.com/23rebh2t>。大专联同心欢乐新年晚会小吃美食品鉴会筹备组成员包括李传明，孙焰，王建华，黄斯诺，陈涛，刘斌，张乐，姜国梁，吕萍。

小吃报名请联系：
李传明 205-329-3589
孙焰 240-654-7290
王建华 301-905-2497
李国彦 410-487-1555
金飞燕 443-278-3388
大专联同心欢乐新年晚会小吃美食品鉴会

时间：2023年1月7日(星期六)3:30PM-6:30PM

地点：Winston Churchill High School (11300 Gainsborough Rd, Potomac, MD 20854) Cafeteria

大专联宣传部 更多信息请看大专联官网：CAAGW.ORG

爱心老人活动中心

4-082

Agape Health Management, Inc

www.agapehealthva.com

护理服务

- 照顾日常生活需求
- 每天专车接送至日间活动中心
- 提供营养丰富的中式早餐、点心、午餐
- 设备完善、健康安全、活动内容丰富多彩
- 提供日间、居家双重护理
- 提供日常翻译、预约看病等服务
- 为身体功能障碍者提供康复物理治疗及专业护理
- 拥有爱心专属药房

联系电话：

571-409-3345 (海伦)

571-599-2570 (丽莎)

703-354-2323 (传真)

703-354-6767 转 112

(办公室李小姐)



急聘RN, PCA: 男女护工多名(有PCA证书优先)、全职/兼职护士(RN)

维州最完善的活动中心



6349 Lincolnia Road, Alexandria, VA 22312



3850 Dulles South Ct, Chantilly, VA 20151