

三亚，一个度假胜地，除了在沙滩上晒太阳，看海景，三亚的海鲜和各种美食也是不能错过的。心里念了很多次，今天是时候分享了。

## 第一市场的海鲜

三亚第一市场是一个集海鲜、水果及三亚当地特产为主的平民市场，价格始终，深受大家的喜爱。不管是你见过的没见过的，听过的没听过的，这里的海鲜应有尽有。和乐蟹、三点蟹、青花蟹及红花蟹、龙虾、对虾、皮皮虾、基围虾，鲍鱼、扇贝、生蚝，海胆、海瓜子、芒果螺等。



东山羊，主产于海南万宁东山岭，自宋朝以来就享有盛名，曾被列为“贡品”，以优质的味道而闻名岛内外。

加积鸭，加积鸭，俗称“番鸭”，是琼籍华侨早年从国外引进的良种鸭，鸭肉肥厚，皮白滑脆，皮肉之间夹一薄层脂肪，特别甘美。

和乐蟹，和乐蟹，其脂膏，金黄油亮，尤如咸鸭蛋黄，香味扑鼻。最常见食法是清

蒸，蘸以姜醋配成的调料，原汁原味，美在其中。是海南四大名菜之一。



## 粉条类

海南粉，海南粉是海南最具特色的风味小吃，流传历史久远。要用多种配料、味料和芡汁加以搅拌腌着吃，是海南人一年四季都离不开的一道美食。



陵水酸粉，是海南省的一种特色吃。酸辣甜香，佐料丰富，味道极其鲜美，令人回味无穷。

### 夜宵类小吃

清补凉，在海南，我们的夏天可以没有奶茶没有冰淇淋，但绝对不能没有清补凉！清补凉是一种老少皆宜的小吃，吃起来特别凉快，就算你前一秒还是满头大汗，吃几口清补凉，再喝几口汤之后，下一秒就会有透心凉的感觉，好像一秒内从夏天到了秋天的感觉。



辣椒盐芒果，这是一道别的地方无法理解的“黑暗料理”。很多人问我海南人吃水果为什么要蘸辣椒盐？我答不出来，但我也想不到还有什么比蘸辣椒盐更好的吃法啦！