



沙甸东郊烧烤位于个旧326国道沙甸段东郊，是正宗的传统老店，已经有20多年的历史店内干净整齐，有大厅也有包间，适合聚餐、约会等活动。



东郊美食的老板李娅，是传统美食爱好者，也是一个地道的吃货。继承了传统滇菜厨艺的精髓，一直坚持把健康的杂粮做成营养的美食的宗旨。在2012年被授予了“滇菜厨艺传承人”的称号，也是个旧市第一位获得此荣誉的美食家。



特色美食推荐



还有三鲜蒸饺（韭菜、鸡蛋、牛菜），皮薄馅料鲜美，喜欢面食的朋友一定要尝尝！





蒸糕，是云南回族的地方特色，当你来到红河沙甸绝对不能错过这道美食。平常吃的蒸糕有玉米、高粱和紫米3种，东郊烧烤却有5种不同口味的蒸糕。玉米、高粱、紫米、青豆米、五彩糕，光听听名字就留口水，今天给大家推荐的是青豆米蒸糕。

青豆米蒸糕



吃蒸糕有一个诀窍，那就是不用刀切，用筷子。一支筷子就把青豆米蒸糕分成几块，中间的蚕豆就好像精灵一样冒出来，在呼唤食客品尝。蒸糕的表面有糖淡淡的甜味，另外还有一种说不出的清新的味道。蒸糕软糯可口，也不黏牙，小朋友特别喜欢吃，做主食又营养又健康。

### 招牌吊浆汤圆



烧烤更是太多了，烤羊菜、烤羊舌、烤牛心、烤牛眼、烤牛尾、牛板筋丝等等，应

有尽有。每一道菜都是经过精细腌制，多种配料而成，皮香味美。



看脚丫子那么小，就知道是土鸡。鸡肉的肉质吃起来也非常细腻，肉香更明显。烤鸡的皮非常酥脆，刚开始小编以为是先油炸过在烤，老板告诉小编：“非油炸，完全是烤出来的。为保证食物的新鲜，每天都是限量做。”





商品类：

推荐指数：□□□□□

## 原味酸角汁



说想起山楂，小编最先想起的是超市的山楂片，后来我发现，真out了。东郊的开胃山楂，选用新鲜原材料，去籽后和其他配料一起熬制，在放入冰箱冰镇。山楂中的脂肪酸可促进脂肪分解，可消油腻，而山楂酸等可提高蛋白分解酶的活性，有助消化。

## 冰糖水菠萝



稀饭非常黏稠，而且加燕麦的稀饭，非常的香，甜味也适中。



花生稀饭