



茉莉酥炸盼头鱼



香椿牛肉卷



石锅树番茄煮鲟鱼

本组图片 均为供图

晋宁春日美食 将花香草韵装肚里

都市时报讯（全媒体记者 佟薇 通讯员 刘佳 宋光旭 刘磊 冯静 朱刘学）晋宁的春天，是一幅五彩斑斓的画卷，大自然的馈赠，让花香飘上餐桌。晋宁有一家餐厅，能将春天的各种鲜花做成菜品。

走进茵言花餐厅，一桌五彩斑斓的菜肴带着山涧野趣的气息扑面而来，服务员微笑着介绍道：“这是我们餐厅的特色，都是以当地的山野食材为主料，经精心烹饪，完美演绎春天的味道。”

有市民迫不及待地地点了几道特色菜，其中，石锅树番茄煮鲟鱼尤为引人注目。当这道菜端上桌时，一股清新的香气袭来，夹起一块鱼肉放入口中，鱼肉鲜嫩多汁，与树番茄的酸甜口感融合后，鲟鱼完全没有腥味，口感酸甜适中，令人回味。

“这道菜真是太棒了。”食客赞叹道，没想到鱼肉和树番茄的搭配真是绝妙，既中和了鱼肉的土腥味，又激发出其中的鲜甜。

香椿牛肉卷则是另一道让人难以忘怀的美食。香椿的特殊香味与牛肉的鲜美相互融合，搭配上Q弹的米皮和芝麻酱，口感层次丰富，回味无穷。此外，鲜花什锦锅、茉莉酥炸盼头鱼、鲜茄油桑葚花等菜肴也都各有特色。

茉莉酥炸盼头鱼是利用茉莉花的清香掩盖鱼干的腥味，口感酥脆，令人欲罢不能；鲜茄油桑葚花则是一道开胃小菜，微苦中带着清凉感，吃上一口，仿佛置身于春天的田野之中。

这场春日美食盛宴不仅是一场味蕾的盛宴，更是一次与大自然亲密接触的旅程。

鲜花什锦锅



到宜良樱花谷月季庄园 过足“花仙子”瘾

樱花刚刚谢幕，宜良樱花谷再放“大招”。小伙伴们，宜良樱花谷月季庄园开园啦，这次不但有成片月季花海，还有花墙、花拱门、花隧道等，各种炫酷装置等你来嗨。

走进月季庄园，仿佛踏入五彩斑斓的梦，一百多个品种的月季，争奇斗艳，颜色各异，犹如调色盘上的彩虹倾泻而下，美得让人窒息。红的、粉的、白的、黄的……每种颜色都代表着不同的情感和故事，等待你来解读。

庄园里，用月季精心打造的花墙和花拱门让人眼前一亮，可以在这里与心爱的人手牵手漫步，感受甜蜜浪漫；也可与好友一起拍照打卡，留下美好回忆。

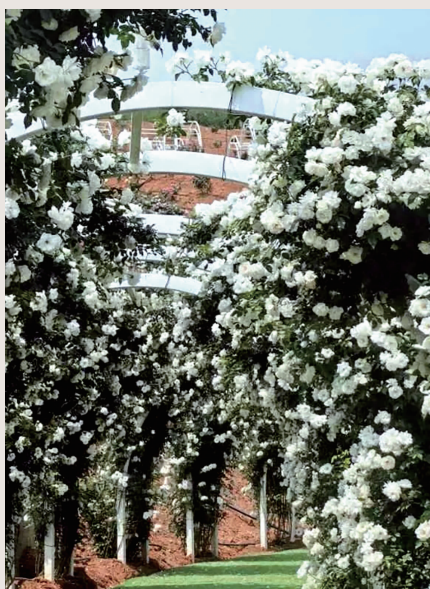
最让人震撼的，莫过于那一条条盛开月季倒垂的步道，头顶藤蔓上都是盛开的月季，感觉自己都要变成花仙子啦，在这里拍照，绝对能刷爆朋友圈。

当月季爬满枝头，当花苞全部开放，当山谷被月季打翻了调色盘，快来打开宜良樱花谷月季庄园的更多可能。

据 918 云南交通台



市民在花道上拍照留影



月季花道 本组图片 网络截图

