

第五节 美食土特产

美食 涠洲岛饮食照顾四面八方游客口味，供应粤、川、湘、客家等菜品。同时以烹制海鲜著称，清蒸石斑鱼，油炸大虾、弹虾、鱿鱼筒，烹制海参汤、鲍鱼汤等为涠洲岛美食极品。炒南粉为涠洲岛特色名菜，用鱿鱼、虾仁、沙虫、鸡鸭肉、瘦猪肉、黄花菜和米粉丝等原料，分别炒熟，再拌在一起而成，脆嫩不腻，美味可口。生鱼粥为涠洲岛名粥，做法是将切成片的石斑鱼佐以味料，放入正煮沸的米粥中，加入葱花、芝麻油、生姜泥和味精等配料，一分钟后即成，美味可口。

寻找美食的较好去处有：海景酒店餐厅（丽湾海景酒店内）、富叔大排档（南湾码头附近）、生可食府（南湾街金港大厦内）、金湾美食（南湾街金港大厦内）、风度餐厅（南湾港口）、金世界酒楼（南湾市场附近）、鸿耀饭店（南湾街金港大厦）、火山口海鲜大排档（南湾海鲜市场）、川味大排档（南湾海鲜市场）。

土特产品 香蕉、木菠萝、龙眼、花生；海参、鲍鱼、石斑鱼、鱿鱼干、墨鱼干、鳝肚干；火山猪、火山羊、火山鸡。最有特色的是仙人掌果。仙人掌果呈圆形，剖开后有粉红色内瓤，入口后味觉甘甜，沁肺理肝，养颜护肤，为北海涠洲岛所独有的鲜嫩野果。

工艺品经营 主要集中于南湾港、竹蔗寮海滩和滴水丹屏，奇形怪状的螺贝，沙沙作响的风铃，珊瑚（又名海石花），铁树烟嘴（取材于海底柳珊瑚，因形施艺，古雅可喜），品种繁多，赏心悦目。