

鍋將軍 GENERAL POT

# 锅将军餐馆体验

李明翰和李明书

43767

北美省钱快报  
Dealmoon

# 餐馆的风味特色

锅将军的菜有两种：湖南菜和四川菜。

## 湖南菜(湘菜)

湖南菜，或叫湘菜，是以香辣为特色。锅将军主要是湖南的湘菜风味，香香的、辣辣的。

## 四川菜(川菜)

四川菜，又叫川菜，跟湘菜比较，辣中带麻。即使这餐馆主要是湘菜的菜系，它也提供一些川菜。

# 四川特色菜 - 川北凉粉



- 第一道菜
- 凉菜
- 宽条状的
- 光滑透明
- 麻辣酸甜

**主要成分和调味品：**

凉粉、香菜、麻辣油、醋和糖

# 湘菜特色菜 - 干锅鸡翅膀



- 第二道菜
- 热菜
- 香气扑鼻
- 金黄红亮
- 香辣爽口

## 主要成分和调味品:

鸡翅膀、辣椒、辣油、白菜、洋葱、青葱和菜花

# 湘菜特色菜 - 泼辣鱼片



- 第三道菜
- 热菜
- 香麻诱人
- 滑嫩顺口
- 美味无穷

**主要成分和调味品：**

鱼片、香菜、辣椒、青葱和花椒

# 湘菜特色菜 - 铁板牛柳



- 第四道菜
- 热菜
- 吱吱滚烫
- 汤汁香溢
- 嫩而不腻
- 新鲜好吃
- 耳目一新

**主要成分和调味品：**

牛肉、青椒、红椒、蘑菇、洋葱、蒜瓣儿和黑胡椒

# 甜点 - 荔枝芒果芋头冰沙



- 第五道菜
- 冰凉爽口
- 香甜美味
- 色泽鲜艳
- 新鲜可口

主要成分和调味品:

芒果、芋头、荔枝和冰沙

# 账单

价钱: \$83.72

+ 小费: \$15.07

+ 税: \$9.63

-----

总共: \$108.42





# 感受

- 享受了美味的菜肴
- 体验了中国餐馆的气氛
- 过得挺顺的
- 既好吃又划算
- 回味无穷