

大家好，今天来为大家解答常德有没有减肥中心这个问题的一些问题点，包括常德有没有减肥中心啊也一样很多人还不知道，因此呢，今天就来为大家分析分析，现在让我们一起来看看吧！如果解决了您的问题，还望您关注下本站哦，谢谢~

本文目录

1. [上海有哪些素食餐厅？](#)
2. [从常德到张家界旅游需要花多少钱？有哪些值得推荐的攻略？](#)
3. [湖北有什么土特产？](#)
4. [未来减肥行业有发展吗？](#)

上海有哪些素食餐厅？

【魔都人气最高的12家素食餐厅推荐】清肠计划，走起！

福和慧

福和慧，它静静栖身于老洋房汇集的长宁区及静安区交汇处，为沪上带来弥漫着浓浓禅意的中式素食料理。追求艺术和质量到极致，讲究时令健康与新鲜，在这里你可以品尝到来自五湖四海的最顶级素食食材。银杏，山药，野生蔬菜，松露，荞麦面，杏鲍菇，竹笙，松茸.....主厨变换各种烹饪手法，从摆盘到口感，不断给食客带来惊喜。即使平时不是一个素食主义者，福和慧充满禅意的环境，无可挑剔的口味和质量都会让你一边惊喜一边爱上这里，甚至连好多美食家和明星都赞口不绝。

地址：愚园路1037(近江苏路)

人均：540元

素点VeggieDot

沪上首家薰衣草主题素食西餐厅，一道经典罗勒番茄意面征服了无数挑剔食客，酸甜清香，美式分量更是加分不少。酵素是素点的一大特色，这里的酵素都是由应季的水果发酵而成。它有抗衰老、减肥、净化血液、排毒养颜、促进新陈代谢等功能，是非常健康新兴饮品。

地址：北京西路1196号(在陕西北路和西康路中间)

人均：69元

同源堂

同源堂取意：同体大悲，无缘大慈。百川入海，万宗同源。是一家朴素清心的素食餐厅。餐厅为客人提供健康养生的饮食服务，品味中华饮食文化的同时，乐享轻松豁达的心灵之旅，体验灵台清明，领悟自性清净的美好境界。如果你是素食达人，年后快来清清肠吧！

地址：张杨路500号华润时代广场4楼(近南泉北路)

人均：81元

大蔬无界

就像餐厅的名字一样，这里的菜更多的是创意和结合。开在徐家汇公园对面，环境很好，小小的一栋楼，每一层的装修风格都不同。菜名也都很有意思，陈麻婆穿新衣和山楂有机白茶，都很不错。

地址：中山东二路外滩22号4楼/天平路392号/世纪大道100号上海环球金融中心3楼

人均：171元

炎格格素食料理火锅

TVB明星邵传勇也当老板啦，没错就是《陀枪师姐》中的欧志强！他老婆是上过妈妈咪呀的不老女神屠炎，皮肤超级好呢！秘诀就是坚持多年吃素。在这里，素食能吃出肉的味道，想要减肥的肉祖宗们快去吧！

地址：常德路800号八佰秀创意园区A4—1F

人均：182元

新素代

素食做得十分精美，口感和量都能给个大拇指，性价比很高的素食餐厅。无蛋净素蛋糕是特色，甜而不腻，吃起来丝毫不逊色于平常的蛋糕！爱吃甜点的你在这里也能找到“天堂”！

地址：淮海中路988号黄金世界商厦5楼(近陕西南路)

人均：86元

吉祥草

佛家氛围浓郁，书架上摆满了禅意十足的经书。菜肴摆盘精致，口味偏清淡。“菩提香袋”最为精致，透明的腐皮裹住芥菜丁和豆干丁，用茶树菇一扎，顶上再放一束粉橙色的萝卜丝，就成了一个精致的小香袋，让人爱不释手。

地址：卢湾区马当路428号2楼

人均：78元

素宿PURE&WHOLE

素宿Pure&Whole是上海第一家国际化西式蛋奶素餐厅，以新鲜有机蔬果为主料的，不做仿荤菜品，坚持还原蔬果原味，清淡低热量是素宿的特色，为都市人找回返璞归真的味觉体验。这里也成为了小清新们又一个追逐的新地标，清淡的口味，别致的环境，款款精致菜肴可谓是秀色可餐。

地址：多家分店

人均：100元

青菜香饭GreenVegeCafé

颇有设计感的西式素食餐厅，走的是美式50年代怀旧风格，一台老式打字、梦露海报、老皮箱，各种饰品堆砌陈列着，播放着舒缓轻柔的老歌，让人宛若穿梭回那个年代。店里的食材以健康有机为主，真材实料。波多黎各菌菇汉堡用量超足，烘烤过的全麦面包和菌菇搭配新鲜牛油果和番茄，咬一口满满的汁水溢出。素食餐厅也可以满足肉食者的欲望哦！

地址：中山南二路699号正大乐城3-301室(近船厂路)

人均：118元

枣子树

店面不大，装修得淡雅精致。菜式名字都取得很诗情画意，长相思、八宝辣酱、黑椒牛排等，种类还挺多，口感非常逼真。价格亲民，难怪爱吃素食的朋友常光顾。

而厚实色泽的方桌、藤椅给人一种返朴归真的印象，整个氛围也会让人觉得非常的放松。

地址：多家分店

人均：90元

五观堂素食

素食者的天堂，环境古朴雅致，若隐若现的古琴声，心一下就静了下来，等菜的空隙还可以随手翻看餐厅的禅经。最关键的是，老板不主张“仿荤”的蔬菜，也拒绝碳酸饮料，绝对健康天然，值得找一天来清理清理肠胃！

地址：新华路349号(近定西路)

人均：90元

绿米时尚有机素食/GREENMIX

这是一家完完全全的有机环保素食生活的品质店，从吃、穿、用各方面提供可靠有机环保产品。古朴雅致的各式茶具、家居清洁用品、纯植物的个人护理品和保养品彩妆、烹饪用品和食物，来自全球各个国家。置身于店内，就能放松心情，这里的任何一道食物，都忠于食物的原味和营养，值得细细品味。

地址：大沽路432号(石门一路)

人均：115元

从常德到张家界旅游需要花多少钱？有哪些值得推荐的攻略？

常德到张家界自驾车的旅游景点有哪些？第一：御笔峰：御笔峰由三座石峰组成，三座石峰直指云天，高低参差有致.无尘无土的石峰上,青松巧饰,极象一排到插的毛笔,传说是向王天子兵败后遗弃的御用之笔,故名"御笔峰"。第二：天波府：张家界天波府景点，位于张家界森林公园内杨家界景区的核心景点，也是驴友朋友们最推荐的景点之一，这个景点旅行团一般不走，喜欢看好景又不是很喜欢太热闹的朋友最适合来这里。这个景点位置高，层次感强，是张家界景区看日落最佳地点，也是很好取景的地方。景点主要从天波府景点公示牌，往下看，竟有四道城墙，细细一看，还真像是古城遗址。途径的三道关卡（一步难行，谁敢不低头，瘦身关）体验其乐趣无穷！第三：神鹰护鞭：神鹰护鞭是张家界风景名胜区的一个著名景点，其中

金鞭岩相对高度380多米，拔地而起，直插云霄，无论你远看近看，正看侧看，都是一根刺破青天的长鞭!在金鞭岩左侧的那座岩峰，你仔细看多像一只凶猛的老鹰，勾嘴瞪眼，双翅略展，时刻警觉地守护金鞭，人称“神鹰护鞭”。关于金鞭岩和神鹰护鞭，有许多美丽的传说。流传最广的是秦始皇赶山填海途中,中了龙虾女“美人计”，赶山神鞭被偷换成假鞭的故事。从科学角度看，它们是由多组节理裂隙切割岩层后，经风化、崩塌而形成的。从另一个角度看,在金鞭岩左方还有一只神鹰在守卫着,故有"神鹰护鞭"一景。第四：天下第一桥：天下第一桥，两座山峰被一条长廊连在一起，形成天然桥洞，平时吞云吐雾，气势壮观雄奇。桥面宽约两米，长20余米，绝对高度350米。桥上苍松挺拔，桥边古藤垂挂，桥下深不可测。远观此桥，云雾缭绕，桥身若隐若现，好似水中倒影一般。走在桥上，只见雾气蒸腾，松涛呼啸，石桥好像也颤颤悠悠，晃晃摇摇似的，令人惊心动魄。这里是张家界风景一绝，是大自然的一个奇迹。

湖北有什么土特产？

每次人家问我，你们湖北有什么好吃的啊

带点特产礼物过来.....

楚天君张口就来：鸭脖、热干面、米酒...

但总是这几种，

人家都已经听出审美疲劳了~

甚至还质疑的问：

湖北真的有特产吗？！

对于这句话，实在不能忍！

今天就给他们看下，

湖北不是只有鸭脖子好吗，伙计！

我们的特产可多了，

新鲜且活生生的特产！

武汉

热干面

上网随便一搜，中国十大面条排行，一定少不了武汉热干面，它芝麻香味浓郁，面条爽滑弹牙，最妙的是暗藏其中的辣萝卜丁，解腻的同时也丰富了口感，有网友说：“第一次吃到热干面时，我就给武汉人跪下了，真是完美搭配啊，膜拜！”

周黑鸭

周黑鸭

周黑鸭是武汉知名特产，它在全国也算是鼎鼎大名了。皮黑肉嫩、醇厚不腻、香鲜美味，具有香、辣、麻、酥、嫩的特点，而且肉质精到、鲜嫩诱人，不仅闻得香，吃了更让人欲罢不能。来武汉的很多人都拜倒在周黑鸭的鸭脖子下...

当然，还有名声在外的精武鸭脖！

洪山菜薹

盛产于武汉洪山区宝通寺塔下的菜薹，更是紫菜薹的珍稀品种。最家常的做法就是菜薹炒腊肉，菜薹鲜嫩脆香，腊肉醇美柔润，二者结合味道妙不可言。

黄陂豆丝

黄陂豆丝是武汉市黄陂区的传统小吃之一。在湖北黄陂豆丝是必不可少的年货，每年腊月，家家户户做豆丝，飘出浓浓的年味。

老万成酸梅汤

和所有的老字号一样，老万成酸梅汤的配方是保密的，师徒传承制。饮用时加水冲饮，冰镇后饮用更具口感，消暑解热，生津止渴，绝对夏季最好的特产选择！正宗的老武汉酸梅汤，全武汉就这一家！

汉南甜玉米

汉南甜玉米有“水果型玉米”之称，汉南的土质以沙壤性质为主，非常适宜甜玉米种植，因此才会口感纯正、香甜、柔嫩皮薄、风味独特。

宜昌

清江鱼

好山出好水，好水养好鱼，好鱼味美奇，无公害，无污染，无激素是清江鱼最大的特征。特定的环境，优异的水质，适宜的气候，生长出美名远扬的清江鱼。

秭归脐橙

秭归是著名的“中国脐橙之乡”。秭归脐橙风味独特，皮薄色鲜、肉脆汁多、香味浓郁、酸甜可口。在宜昌是过年必备，一家一箱。基本上拜年时候主人家都会拿出这个招待客人。

三峡苕酥

提起三峡特产，当然不能缺少三峡苕酥。三峡苕酥是以三峡地区土家民间传统食品“苕丝糖”为基础，精选三峡地区沙土鲜红苕(又名番薯、甘薯或地瓜)、优质鲜糯米、鸡蛋为主要原料，采用土家民间传统工艺精制而成。

五峰绿茶

“人间珍品处处有，最难忘却五峰茶”就是形容五峰茶。五峰素有“中国名茶之乡”美誉，其茶叶以香清、汤碧、味醇、汁浓著称。

宜昌天麻

天麻属多年生草本植物。根状茎肥厚，无绿叶，蒴果倒卵状椭圆形，常以块茎或种子繁殖。其根茎入药用以治疗头晕目眩、肢体麻木、小儿惊风等症，是名贵中药，与琼珍灵芝合用治疗头痛失眠。

黄石

黄石港饼

黄石港饼是湖北省黄石市的汉族传统名点之一，黄石港饼是由面粉、芝麻、冰糖、小麻油、金钱桔饼、糖桂花等十几种上等原料组成。它畅销全国，至今已有170多年的历史。2011年3月被商务部评为“中华老字号”。

松花皮蛋

黄石松花皮蛋为黄石八珍之一，其实松花是黄丹粉形成的，好的松花蛋切开后金色的蛋黄流油，蛋清细滑可口，拌豆腐吃超美味，还能清热醒酒、去大肠火、治泻痢。

孔雀石

孔雀石是一种古老的玉料，由于颜色酷似孔雀羽毛上斑点的绿色而获得如此美丽的名字。孔雀石的品种有普通孔雀石、孔雀石宝石、孔雀石猫眼石、青孔雀石。

太子豆腐

太子豆腐产于阳新县太子镇的著名汉族小吃，在黄石地区家喻户晓。可煮、可压、可煎、可烧、可炸、可腐，煮味鲜，煎味浓，烧味美，炸味香，冻味软，腐味适。

除此之外，还有大冶金牛镇著名的特产金牛干张，它由黄豆深加工而成，薄而脆，香而甜，松且软。

襄阳

襄阳牛肉面

襄阳特色牛肉面，牛杂面，牛油面是襄阳人最喜欢的早餐，它特点是这一辣二麻三鲜，味道可口，回味悠长，久食不厌。很多襄阳人如果三两天不吃牛油面，感觉口中无味，食欲大减。

大头菜

襄阳大头菜又称“孔明菜”，质之脆嫩，味之鲜美，香之浓郁，备受很多人喜爱，成为千家万户必备的佐餐妙品。曾荣获“国家轻工部优质产品”称号，并被时任国务院副总理的邹家华赞为“中国一绝”。

襄阳黄酒

襄阳黄酒有三绝:襄阳黄酒、丹河稠酒、地封黄酒。这三种黄酒做法，工艺，口感各不相同，独具特色，所以有三绝称。襄阳黄酒色似乳汁，香气好，味微酸甜，略带酒味，其酒精度因加浆稀释，一般只有2-3度。其使用原料是糯米。

宜城板鸭

早在清朝道光年间，宜城的郑集、璞河一带出产腊制板鸭，风味一时无二。宜城板鸭采用古田螺、鱼虾、稻谷为食的成鸭以独特的配料进行育肥、造型、晒干及寒霜侵蚀后制成，使鸭子看上去金黄诱人，肉质丰满细嫩、肥而不腻、皮薄鲜香、味道醇厚...现在还有真空包装，带回家吃妥妥的~

荆门

蟠龙菜

蟠龙菜，又称盘龙菜、卷切，俗名剁菜，被称为“钟祥三绝”之一，是湖北省钟祥市特有名菜佳肴，已列入《中国菜谱》，其制作技艺列入“湖北省非物质文化遗产名录”。

钟祥米茶

钟祥特有的地方风味小吃。其汤色淡黄，香气浓郁，滋味微甜而不淡，略涩而不苦口，既可代替米饭，又具饮茶解渴的作用，为夏季防暑降温之佳品，天气越热越爽口。

长湖鱼糕

长湖鱼糕以长湖产鲢鱼为上等，入口细嫩、鱼味悠长，至今仍为人们所喜爱，并有“无糕不成席”、“无席不见糕”之说。

石牌豆腐

石牌是钟祥市西南边的一个小镇，村民们凭着磨豆腐的祖传手艺创造出了“豆腐奇迹”，是全国闻名的“中国豆腐之乡”，这里诞生了湖北知名的劳务品牌“石牌豆腐郎”。

京山桥米

“京山桥米”以其颗粒细长，青良如玉，清香味和，可口不腻，早在明嘉靖年间就被御定为“御米”、“贡米”，是一个具有悠久历史的传统名特产品。2003年成为国家“原产地域保护产品”。

钟祥葛粉

钟祥丰富的土地资源和水资源，给野生葛根创造了良好的成长条件。葛根粉里蕴含

葛根素、大豆黄酮苷、花生素等营养成分，是老少皆宜的名贵滋补品，有“千年人参”之美誉。既有药用价值，又有营养保健之功效。

荆州

洪湖莲藕、莲子

洪湖的莲藕，那也是上了《舌尖上的中国》的，莲藕浑身都是宝，炖排骨藕汤好吃极了！对了，现在正是吃藕带的季节哦！

另外，洪湖莲子也是中国国家地理标志保护产品，颗大粒圆、皮薄肉厚，兼有清香甜润、微甘而鲜的风味。具有广泛的食用和药用价值。

散烩八宝饭

这道甜点甜而不腻，回味绵长。传说这是一道宫廷秘制的膳食，每样原料都甚是滋补。并且，荆州的八宝饭采用了独特的散烩工艺，这在全国独树一帜。

公安锅盔

最正宗的公安锅盔，现烤出来那叫一个酥、脆、鲜、香！可能用面和馅料的配方材料不一样，各家会有各家的味。但散发出来的气质都是一样的。就是那种，一出远门就想打包50个带走的气质，而且它就适宜站着吃或者走着吃。

松滋鸡

石首笔架鱼肚

长江石首江段盛产一种名贵淡水鱼——长吻鮠。笔架鱼肚是人们对长江长吻鮠鱼肚的特有称呼，早在宋代即被列为朝贡极品。其腹中的鳔，个大质厚，纯白鲜嫩，内显山影，型似笔架，故称“笔架鱼肚”。其内含丰富的蛋白质，鲜美可口，营养丰富。

江陵九黄饼

九黄饼已经有上千年的历史。饼皮用上等白面掺芝麻屑饴糖，夹油起酥。馅心用玫瑰花、香元、瓜条、桃仁、红绿丝等果料掺和而成，有点像苏式月饼哈。饼的两面沾芝麻，用火烘烤，饼子全油重糖、皮薄馅大、黄面白边、香甜可口、保存期长、便于携带等优点……说得小编口水都淌出来了~

十堰

房县黑木耳、香菇

房县是全国著名的黑木耳生产基地县，是驰名中外的“木耳之乡”。这里的黑木耳“形似燕，状如飞”，又被称为燕耳，有山珍之王的美称。不仅色鲜、肉厚、朵大，而且营养丰富！

房县所产香菇因其栽培历史悠久，自然条件独特，产品质量上乘，自上世纪五十年代以来一直畅销五大洲，被誉为“香菇之乡”。房县香菇大多采用山泉水、饮用水增湿和无农药栽培，完全属高蛋白、低脂肪的天然无公害有机食品。

竹山绿松石

绿松石，被称为“东方圣玉”。世界绿松石70%产量在中国，中国绿松石70%产量在竹山，这早已经成为业界共识。竹山绿松石已经掌握了世界绿松石市场的话语权。竹山县开采绿松石的历史可以追溯到4000多年前，唐朝时已有加工作坊，并作为皇室贡品。

丹江口翘嘴鲌

丹江口翘嘴鲌是国家地理标志产品，原系长江、汉江土着鱼种，因丹江口大坝修建，在特定环境中繁衍生存的地域性特色产品，具有嘴上翘、个体大、肉质鲜等特征。

房县黄酒

房陵黄酒源远流长，古称“封疆御酒”、“帝封皇酒”。房县黄酒性温和、酒味甘醇、绵长，有一种特殊的馨香，鲜甜可口，喝不烫头，有通经养颜，养脾扶肝，舒筋活血、提神、御寒、增进食欲、健体强身、延年益寿之功效。

郧西马头山羊肉

“山青青，水涟涟，赶着羊儿好赚钱”。郧西马头山羊是我国优良地方山羊品种，因其头部无角，形似马头，体格较大，身体结实，四肢匀称，强健有力，外形近似白马驹而得名。

鄂州

梁子湖大闸蟹

吃螃蟹若不吃梁子湖大闸蟹，那叫根本不会吃蟹！这儿的螃蟹全生态养殖，个大、肚白、肉质细嫩，有“河蟹上席百味淡”的美誉。梁子湖大河蟹每100克蟹肉含蛋白质18.09%，脂肪9.71%。

武昌鱼

原产于鄂州梁子湖的武昌鱼因其鱼质细腻柔嫩，味美多鲜，从古代起就备受追捧，出现在众多文人墨客的诗词中，甚至被《诗经》、《本草纲目》等古代国家级刊物收录。到近代毛主席一句：“才饮长江水，又食武昌鱼”，又使我们的武昌鱼达到其知名度巅峰！

东坡饼

东坡饼是为纪念苏东坡而命名的，它是鄂州市西山古灵泉寺接待贵宾的传统佳点，更是千百年来西山游人一品为快的名山美食，它色泽金黄，味兼松脆和清甜之美，犹如浸润了山林秀色的自然清香，无论是闲来零食或是佐酒品茶，滋味隽永，满口清芳。

太和干张

太和干张历史悠久，明清时为朝廷贡品。当地人习惯称“谢埠干张”。谢埠村村边有一泉，泉水甘美，村民取此泉水用地产上好黄豆磨浆蒸制成“干张”皮。太和干张制作工艺精良，薄如蝉翼，色白如雪，可凉拌，可清炒，可煮食。

孝感

孝感麻糖

孝感麻糖以香、甜、薄、脆的独特风味闻名于世，其显著特点是：香而不艳、甜而不腻、回味无穷。它外形犹如梳子，色白如霜，香味扑鼻，风味独特，营养丰富，含蛋白质、葡萄糖和多种维生素，有暖肺、养胃、滋肝、补肾等功效。

云梦鱼面

云梦鱼面是用面粉及青鱼、鲤鱼（或草鱼）鱼肉为主料，经过揉、擀、蒸、切、晒等工序精制而成。鱼面形状似普通面条，但更精细，以“色香味形”著称，营养丰富，食之易于消化吸收，并具有温补益气的作用，被人们美誉为“长寿面”。

孝感米酒

孝感米酒具有千年历史，选料考究，制法独特，它以优质糯米为原料，以历史承传的凤窝酒曲发酵酿制而成。它白如玉液，清香袭人，甜润爽口，浓而不沽，稀而不流，食后生津暖胃，回味深长。1958年，毛泽东主席亲临孝感视察工作时，品尝了孝感米酒后称赞“味好酒美”。

孝昌太子米

孝昌太子米。全国五大优质米之一。它产于邹岗镇牛迹山一带。由于该地土壤含铁量高，水源充足，所产稻米质优、色美、味好。相传唐明皇很喜欢吃。太子米米粒椭圆，晶莹整齐，胶质粒强，出饭率高，成饭后清湛油洁，清香扑鼻。

安陆白花菜

白花菜是安陆特产的一种蔬菜，历史悠久，腌制后与鸡蛋同煎，或加以肉丝烩炒，吃起来酸中带甜，别有一番妙不可言的味道，其他地方不长的哟~

咸宁

桂花糕

桂花糕以糯米粉、糖和蜜桂花为原料制作而成，糕质细软滋润、色泽明亮、外表Q弹萌感十足，具有浓郁的桂花清香，入口即化。小编看照片都想咬一口~

贺胜鸡汤

贺胜鸡汤以当地农家土鸡小火炖制而成，汤清而味鲜醇厚，鸡肉入口即化，汤中加入本地特有的苕粉条，一来爽口弹牙，二来粉条吸收汤中的油分，吃起来便不觉腻了。很多武汉人开车过去只为喝碗贺胜鸡汤。

嘉鱼鱼圆

万里长江向东流，而到了嘉鱼县簰洲湾却转折西流，故这里的鱼格外鲜活，鱼圆也就与众不同。鱼圆制作十分考究。鱼要先去皮剔刺，然后选择白色的嫩肉；猪肉要选择上好的肥肉；鸡蛋只用蛋清；葱只选白色的部分；采用蒸两道的方式。直接使用蘸点陈醋风味更佳，是吃火锅的上选。煮面条、做汤也可以把鱼圆切成小片，甚是鲜美。

赤壁竹笋、崇阳雷竹笋

赤壁市素有“中国楠竹之乡”的美称，现有竹林面积38万亩，赤壁竹笋富含磷、铁、钙等多种微量元素，风味独特，是难得的纯天然保健食品。

崇阳雷竹笋是咸宁市崇阳县的特产。雷竹笋是森林蔬菜新秀，纯天然绿色保健食品，它不仅味美可口，营养丰富，而且具有多种医疗和保健功能。

宝塔肉

宝塔肉依次一个元子一块肉装入碗中，一层一层交错堆垒，使之自然形成宝塔状；再放入蒸笼中用柴火蒸上片刻，不仅肉中的油汁美味与豆腐的清纯淡雅互相渗透溶合，而且形体上也更加紧密，即使码得再高也不坍塌。

羊楼洞砖茶

青砖茶属黑茶种类，原产地在湖北省赤壁市赵李桥羊楼洞古镇，已有600多年的历史。羊楼洞青砖茶在内质香气方面具有明显陈香气，并含有发酵菌香、楠竹香与木质香等复合气味感觉。陈年青砖茶随着时间推移愈陈愈香，愈浓郁，愈纯正；在特定的地域环境条件下存放较长的陈年青砖茶还可有明显的杏仁香气。

通山粑砣

又名苕（薯）粉砣，以薯粉调制做成外皮，可煮可炸。色、香、味独特。轻咬一口，一股清香便喷薄而出，沁人心脾。通山的客人，往往少不了品尝通山粑砣。

黄冈

罗田板栗

罗田板栗名甲天下，产品以果大、质优、上市时间长著称。罗田板栗所含有的蛋白质、脂肪、维生素和微量元素等各项指标均高于普通板栗。

英山茶叶

英山茶叶是中国十大名茶之一，总产量居湖北之首。英山茶叶以其条索紧细、色泽嫩绿、清香宜人，深受欢迎，早在唐代就是宫廷贡品。英山位于大别山主峰侧旁，海拔高，湿度大，气温适宜，家家户户古来就有种茶习惯。

武穴酥糖

武穴酥糖呈麦黄色，骨子多层。料中有香条、桂花、芝麻，食时甜酥，疏松爽口，易于消化。骨子虽用饴糖熬制而成，但松脆，不粘齿舌。含有蛋白质，碳水化合物，膳食纤维，钙、镁铁、锰、锌多种营养成分和微量元素。

巴河九孔藕

它是莲藕中的珍品，堪称藕中之王。它藕花单瓣、颜色粉红，藕身粗壮呈方形，面上有一平缓凹槽，表皮白色，滋润如玉，无铜锈斑纹，无节毛。更为重要的是，藕孔比一般藕要多两个，这正是巴河藕得名九孔藕的原因。不仅如此，其所含营养成分除总糖量外，其余各项指标均高于其他莲藕。这种藕当水果生吃，嫩脆香甜多汁；熟食炒而不黑；炖吃汤味醇正。

红安苕

红安县所产红心苕淀粉含量适中，纤维素含量低，皮薄肉红、少粉多糖。其表面皮色有红皮、黄皮、白皮等，是一种公认的保健食品。

麻城福白菊

麻城福白菊具有“朵大肥厚、花瓣玉白、花蕊深黄，汤液清澈、金黄带绿，气清香，味甘醇美”等品质特征，为药、食兼用型中药材。具有散风清热、明目解毒之功效。其主要指标的绿原酸和总黄酮的含量均高于药典标准，远远高于其它品种的菊花。

武穴竹编

武穴竹编有着100余年的发展史，它集实用性和观赏性于一体，“牢固而不显粗笨，精巧而不失单薄，富有装饰而不失繁琐”，以精巧的图案构思、独特的艺术表现形式享誉海内外，被赞誉为“神州竹器之秀”。

黄梅鱼面

黄梅鱼面产于下新镇鱼村，相传有五百年的生产的历史，精品多以新鲜鳊鱼的鱼肉与上等苕粉，按1:1的比例混合制成。色如白银，条细如丝，久煮不糊，晶莹透明，色味均佳。

红安大布

红安大布传统纺织技艺，是千百年来在红安民间流传的一种手工纺织技艺。红安大布及所用器具的制作，全由当地匠人完成，它质地轻柔、爽身、透气保健，花色给人以清新的明快美、格律美、朴实美。

麻城茶油

主产于大别山腹地的麻城市福田河镇，这里的油茶树一年四季云滋雾养，不需要施肥、喷农药，具有食用和药用双重价值。麻城野生茶油营养丰富，具有降血压、降血脂、乌发等作用，居植物油之冠，被誉为“油中圣品”。

恩施

鹤峰葛仙米

葛仙米是附生于稻田、浅水池沼、湖、溪的砂石间或阴湿的泥土上的球形胶质状野生藻类植物，外形象木耳，因此称之“水木耳”或“田木耳”，含18种氨基酸、矿物质15种，含钙量高于一般蔬菜，是一种极好的天然富钙营养食品。

恩施玉露

恩施玉露属于绿茶，产于恩施市南部的芭蕉乡及东郊五峰山，自唐时即有“施南方茶”的记载。曾称“玉绿”，因其香鲜爽口，外形条索紧圆光滑，色泽苍翠绿润，毫白如玉，故改名“玉露”。玉露具有抗氧化、提高免疫性、降血压、预防冠心病等功效。

利川山药

利川山药，有1500多年的种植历史，地道的山珍佳肴，是来自山野的“绿色之风”，富含硒、锗等稀有微量元素，性平味甘、无副作用，是医疗上一种常用中药。山药是夏季的最佳选择，具有“益肾气、健脾胃、止泄痢、化痰涎、润皮毛”的功效。

巴东独活

独活别名独摇草，又名巴东独活、肉独活。平均海拔1700米的西淌村，山大人稀、森林植被密集覆盖、土壤肥沃，是独活的最佳生长地带之一，所产独活药效好，市场俏，被誉为巴东独活。独活对于祛风，胜湿，散寒，止痛疗效特别好。

凤头姜

凤头姜，因其形似凤头而得名，主产湖北省恩施土家族苗族自治州来凤县，品质优良、风味独特，鲜子姜无筋脆嫩、富硒多汁、辛辣适中、美味可口。

宣恩火腿

宣恩火腿沿用中式火腿传统工艺,结合土家苗寨腌腊技术精制而成，选料考究，工艺独特，质量上乘且历史悠久,与浙江金华火腿、江苏如皋火腿、云南宣威火腿并称为"中国四大名腿"。

随州

随县洪山鸡（三黄鸡）

随县洪山鸡是我省的优良地方名特品种之一，原产于随县洪山镇，现分布洪山、长岗、三里岗等地。由于具备黄嘴、黄毛、黄脚的特点，所以又称“三黄鸡”。它外貌美观，品质优良，皮嫩肉细，汤鲜味美，别具一格。

随州泡泡青

素有冬季“蔬菜之王”的美誉，叶泡浓绿至墨绿，叶肉厚实，质地柔软。不仅如此，泡泡青还富含丰富的蛋白质、碳水化合物、胡萝卜素、维生素、膳食纤维和矿物质，是无公害绿色产品。

马坪拐子饭

广水马坪的必点早餐，在土罐里熬肠子、牛肉、杂碎等一起，盛一碗米饭，再加上小菜，美好的一天从拐子饭开始。

历山腐乳

随县地方名产，在国内久负盛名。它制作精细，具有细、黄、软、五味调和、滋味香酥、汤汁醉浓等特点。含有丰富的营养成份，有去腻开胃，增强食欲之功能，

广水滑肉

它是广水市的一道传统名菜，有1000多年的历史。主料选用猪脯肉，经精心烹制而成。其质嫩味鲜，入口滑润，油而不腻。

随县香菇

随县拥有全国最大的香菇市场，也是全国最大的食用菌集散地，随县香菇尤以花菇质佳，其菌柄短壮，肉质肥厚，花纹明显，美观匀称，香味浓郁。

神农架

神农架洋芋

神农架的山民，至今叫土豆为洋芋，神农架的土豆小而圆，小的如豆，大的就如常规市场见到的，在海拔千米上下的山坡地上种植，淀粉含量高，质地细腻，粉甜而香。

神农架野板栗

神农架野生板栗味好，香浓，生长在神农架大山之中，都是让其自然生长、成熟，没有任何的农药成份。

金丰猕猴桃

神农架金丰猕猴桃果实大，果形端正，整齐一致，果肉黄色，质细、汁多，天酸适口，有清香。

麻豆

麻豆的原料是黄豆，用泡菜坛子泡，佐料有花椒、生姜、大蒜和辣椒，以花椒为主要佐料，加以老泡菜水经久浸泡，泡出一坛酸麻的神农架麻豆。麻豆开胃生津，拿筷子夹一二粒入口，细细一嚼，酸鲜的麻豆触及味蕾，满口生津。

渣广椒

渣广椒为土家族的一种特色菜肴。多在农历的白露后制作。其方法是将鲜红大椒洗净，剁碎后，拌适量苞谷面和食盐，佐以花椒、柑子皮拌匀后，放入泡菜坛中，坛口盖上菜叶或芭蕉叶，然后用竹片将其卡紧，再倒置于石头作的石盆中，放上水，以隔绝空气。色微红、酸辣味十分特别，尤以同土腊肉一起炒作，食时会更加爽口，增加饭量。

估计看完这篇，

肯定有小伙伴们会说了：

这简直就是吃货地图攻略嘛！

是啊！我们大湖北特产多不胜数，

你打算从哪儿开始吃？

谁再说湖北没有特产，

就把这条回答甩给TA.....

来源：楚天都市报新媒体部整理：黄琳

（编辑魏曦）

未来减肥行业有发展吗？

减肥属于以减少人体过度的脂肪、体重为目的的行为方式。适度减重可降低患肥胖症的风险，也可提高有肥胖并发症的患者的健康水平，减肥行业归属于体重管理服务。

我国减肥产业的发展，也经历了从产品到服务再到个性化针对性服务的发展阶段，而减肥产业的理念，也正在从单一产品服务到健康、安全、科学、系统的跨越和升级。减肥产业之初，各种产品并驾齐驱，第一大类是运动减肥；第二大类是减肥保健食品和减肥药品；第三大类是手术减肥。目前，我国面对的肥胖形势十分严峻。全国18岁及以上成人超重率、肥胖率分别上升7.3和4.8个百分点。胖子多了，脂肪肝、高脂血症患者数量就会增长，高血压、糖尿病、脑卒中等疾病的发病率也会升高，肥胖正成为诸多慢病的“万恶之源”。

相比较美国体重管理市场，中国市场上减重补充剂几乎是空白，未来随着人们对于体重管理认知程度的增加，将会开始逐渐增多体重补充剂的消费。

据中研产业研究院发布的《2017-2022年中国减肥行业供需预测及投资潜力研究咨询报告》分析显示，2016年，我国减肥行业总体销售收入达到1167.6亿元。2015年，我国减肥行业总体销售收入为1069.2亿元。

减肥市场在华东、华北和华南地区的销售规模均有20%以上的比例，而在华西和华中则处于第二阶梯，有10%左右的比例。华北相对五大区域最高，达27%，而以华西地区销售规模最低。

与传统减肥方式比较，体重管理服务提倡科学减肥，采用营养干预、心理影响、适宜运动、合理膳食等健康管理方式，对人体健康因素进行全面管理，在减重的同时，还可帮助减重需求者养成正确的生活习惯，无任何副作用，是健康、有效的减重方式，亦是国际主流的科学减重模式。因此，随着我国居民的健康意识的逐年提升，科学健康的体重管理服务已逐渐被超重肥胖人群接受，面对上千亿规模的巨大消费市场，中国体重管理服务行业应该占据一个重要的位置，未来市场前景广阔。

想要了解更多关于减肥行业专业分析请关注中研普华研究报告《2017-2022年中国减肥行业供需预测及投资潜力研究咨询报告》

关于常德有没有减肥中心到此分享完毕，希望能帮助到您。