



舌尖合肥 美食云集

这个十一,星报为你搜罗合肥的“十二道锋味”

本土美食篇 只有民族的,才是世界的

曹操鸡 曹操鸡又称“逍遥鸡”,合肥名菜。其皮黄骨酥,肉白细嫩,有别于烧鸡、扒鸡。

三河米饺 以籼米粉制成饺子,猪五花肉及调料制成馅心,成饺后油炸而成。其色泽金黄,外皮微酥脆、馅心味鲜美,已有近百年制作历史。

包公鱼 原名“红酥包河鲫鱼”。包河所产鲫鱼背乌,人称“包公鱼”。1958年毛泽东主席视察安徽时,名厨梁玉刚为毛主席做了红酥包河鲫鱼这道菜,深得赞赏。这道菜是冷菜,鱼经醋等调味和小火长时间烧焖,骨酥肉嫩,回味无穷。

李鸿章大杂烩 李鸿章大杂烩是合肥名菜。相传是李鸿章在清末时发明,混合精华是此菜的亮点,鲜香可口,鲜而不腥,醇香不腻,咸鲜可口。具有补虚填

精、健脾胃、活血脉、强筋骨的功效。

庐州烤鸭 庐州烤鸭原系宫廷御膳美食,明朝时流入豪门至民间。该产品选材严谨,加工考究,其香气浓郁、皮酥肉嫩、咸淡适宜、肥而不腻、味道鲜美,脍炙人口。

公和堂狮子头 距今已有一百多年的历史,是合肥百姓喜爱的传统点心,具有酥、松、脆、香之风味,是古合肥城独特食品之一。

三河虾糊 虾糊是利用特制的米粉,加上特有的河中小龙虾烹制出一道在当时专门招待洪秀全的特制佳肴。食后唇齿留香,非常养胃。

吴山贡鹅 吴山贡鹅肉质较普通鹅细嫩、味美,烧、煮、炖、烤、腌食皆宜。卤制的吴山贡鹅,卤制方法独特。距今已逾百年历史。

甜品篇

无法抵挡的
甜蜜诱惑

鲜芋仙 坚持手工,坚持采用上等天然食材,坚持不添加防腐剂,坚持现做、现煮、现卖,并延续传统与融合创新,希望所有喜爱传统古早味甜品的消费者,除了可以回忆儿时的甜蜜感,更可以吃得健康、吃得安心。

四叶和茶 小店以“甜品餐饮新概念”为主题,将现代人的时尚生活方式融入甜品和空间设计,以抹茶及日式甜点等为主打,不仅“日本风”,还加入中国本土元素。

鲜滋先觉 2005年,当鲜滋先觉的创始人在家乡开设一家现榨果汁店,命名为“鲜滋先觉”。与此同时,她请来了专业的人员,带来了专业的设备,给更多的人带来新鲜、健康、美味、营养的果汁。

纽芝兰 从纯香草味道、感观享受的巧克力味、浓郁的水果味到奶油焦糖,甚至是他们家的低脂冰淇淋和乳酪,还有脱脂雪糕,都充满了各种自然纯净的香味和细腻嫩滑的口感。

DQ冰雪皇后 甜点甜而不腻,口味独特,主打冰淇淋更是令很多想减肥的女生又爱又恨。味道纯正,奶味很正又不贵。DQ的冰淇淋产品极其丰富,共有5大类28个品种,其中又以“暴风雪”和“脆皮蛋糕”极具特色。

满记甜品 芒果班戟?白雪黑糯米?杨枝甘露?榴莲忘返?是不是都是你的菜?满记甜品以其专业的生产,经营各类正统港式甜品,糖水及休闲类甜品而闻名。店内的装饰清新淡雅,很适合学生一族,上班人群前去休闲消费,店内也提供非常丰富的甜品品种,绝对是逛街累了歇脚的好去处。

保罗的口袋 这是一个休憩和放松、静坐或交流的好去处,你可以坐在你觉得舒服之处,喝一杯茶,读一本书,打一会儿盹,做一个梦,你自己在这里,关联你自己的回忆和未来,在别处你是连续的、绷紧的;在这里,你是安静的、轻松的,你喜欢这个地方,也因为这个地方喜欢你。

日本料理篇

漂洋过海
而来的美味

万岁寿司

各式寿司、刺身、料理、炸物、饭类面食、火锅、沙律琳琅满目、一应俱全,多元化的东瀛美食深受顾客的青睞与钟爱,无论在出品还是款式上,万岁无疑是今日料爱好者耳熟能详的品牌。

大渔铁板烧

大渔餐饮主营业态为铁板烧餐厅,选用上乘的食材——如新鲜的海产、优质的牛肉和精选的果蔬,由厨师在餐桌上面对面为客人烹饪。

西京居酒屋

合肥最早的一家日本料理店,店内环境优雅、舒适,还有正宗的清酒、梅酒。地处庐江路口,少了些城市的喧哗,更多了一份清静,每天晚上都有日本大叔下班之后去吃吃饭哦!电视也会一直播放日语的新闻。想去领略异国他乡风味的人,可以在晚饭后去感受一下。

世话日本料理

采用空运高品质海鲜食材,专享渠道特供大米为原材料,原汁原味的日式包厢,星级酒店的服务品质,处处尽显精致细腻。

贵井精致料理

严选奢华食材,打造高品质的海鲜自助,舌尖上的舞蹈或许能带给你惊艳的味觉感悟。北极甜虾、三文鱼、海胆、奶油明虾等是他们家的招牌美食。

Drip滴品咖啡 店内提供多样化的异国料理,共八大国家融合菜系,有开胃菜、轻食料理、面饭主食、牛排主菜、咖啡软饮、手工甜品……咖啡饮品更是使用维也纳进口品牌小红帽咖啡豆与德国进口品牌B&G德国农庄有机茶,搭配地道的法式甜品、蜜糖土司与花芙饼。

最近最火的新闻就是王菲和谢霆锋旧情复燃。大家都说,如果李亚鹏是满足了王菲过日子的愿望,谢霆锋则是彻头彻尾抓住了王菲的胃,美食的作用由此可见一斑。转眼又是长假,秋高气爽的合肥,蓝天白云空气清新,如果再约上三五好友大快朵颐,岂不是人生快事?纵然没有王菲或是霆锋陪在身边,亦可以让味蕾享受美食最温柔的宠幸。

记者 李皖婷

咖啡篇

美酒加咖啡,别只喝一杯

CaffeBene(咖啡陪你) 从栽培咖啡豆到烘焙、拼配直到上市,都以精心管理与审查的原则来做,为的是给顾客提供最高质量的咖啡。

查理布朗咖啡 这是一家融合动漫主题文化和咖啡文化为一体的非主流咖啡店,卡通风格的店内装修和限量推出的全球《花生漫画》,精美周边产品将成为查理布朗咖啡店最独特的风景,向人们传递出一种“快乐、健康、分享”的生活概念。

栖巢咖啡低碳店 慵懒的环境,弥漫的咖啡香,废弃的红砖经过用心的打磨,组成粗砺原始的墙,配上老木头家具,斑驳泛黄的沧桑;一棵枯树屹立中央,生命虽结束,价值却得以延伸,缝隙间投射下的光线,秋暖风林;静坐在栖巢温暖的时光里,盯着壁架上那些绿意盎然的植物,让心偷回懒;不远处的老木书架,低调隽永地张扬着文化韵致。

除了名字全是新的! 新一代408也是蛮拼的

近日,苹果公司一气儿推出了iPhone6和iPhone6 Plus两款屏幕尺寸更大的手机,各方面的性能都大有提升,但是我们依稀能看到iPhone5C、5S部分设计在两款iPhone6手机上的痕迹,显然iPhone 6与5s的差距比我们想象的小很多。同样是越做越“大”的中级车,新一代408作为老款408的垂直换代车型,新就新的彻底,除了名字与老款408相同以外,在轴距、动力、配置上都上了一个新的台阶,完全刷新了消费者对于以“大”见长的408认识,新一代408这样拼,想想都是醉了。

【“Bigger Than Bigger”】

销售4年的老款408以“大”著称,新一代408更进一步,2730mm的超大轴距已经一脚迈向了B级车。如今“越级”逐渐成为中级车市场发展的主流,所谓“越级”,最明显的特征之一便是大轴距,很多中级车都使用2700+的轴距,大

轴距当然就有大空间。新一代408在老款不菲的轴距上增加了20mm,“不止”内部空间较以前更大,同时“All in One集成触控”带来的简洁内饰风格,让新一代408的越级驾享名不虚传。

【更“带劲儿”更“省油”】

新一代408相比于老款408“不止”拥有更加修长的车身,更有丰富、领先的高效动力。老款408拥有大众青睐的1.6L和2.0L两款自然吸气发动机。而新一代408得益于神龙公司的“E动战略”,在动力上更加突飞猛进,“1.8L CVVT技术发动机”与“1.6THP涡轮增压直喷发动机”两种选择,与“STT发动机智能启停系统”形成“T+STT高效动力”,“高效、经济、节能”的霸气表现,大范围满足中级车消费者的“动力”需求。

新一代408首次搭载的1.8L CVVT技术发动机是中级车的主流动力,相比于老款408

搭载的1.6L CVVT发动机,排量的提升带来了可观的功率、扭矩擢升,动力水平可达102KW、172N·m,远超老款408 86KW、117N·m中规中矩的动力表现,更可匹敌市场主流2.0L发动机。全新发动机与“STT”匹配后,高效同时油耗更低,综合油耗百公里5.9L,低于主流1.6L发动机水平。

新一代408更考虑到对“动力”不懈追求的中级车消费者,采用了有口皆碑的1.6THP涡轮增压直喷发动机,舒适更带劲儿。这款发动机123Kw/rpm的最大功率和245N·m/rpm的最大扭矩,令驾驶者时刻尽享澎湃的巅峰动力。同样搭配“STT”,综合油耗百公里为6.0L。“T+STT高效动力”,令新一代408在动力表现上“一骑绝尘”。

【越新越科技】

新一代408在老款的基础上,更加入了东

风标致“技术升蓝”的丰硕成果。无论是入门车型、主流车型还是顶配车型,整体技术配置都超出同款车型,全方位满足不同消费者驾乘需求,造就了“不止 领先”的新一代东风标致408。顶配车型1.6THP至尊版,越级配备全LED大灯、Blue-i车载互联、智能泊车辅助系统、盲区探测等配置。这些安全、智能配置让很多人入门B级车望尘莫及,为那些独好新科技的驾乘者,提供全面领先的智能驾乘感受与越级科技魅力。

新一代408与老款车型相比更像是90后“小鲜肉”,站立狮标的全新外观设计、2730mm的中级车超长轴距、更高效节油动力、更丰富的配置,新一代408在老款车型的基础上,注入了“升蓝计划”最新技术成果,实现了全方位的新突破,展现出物有所值的绝对实力,诠释了“不止 领先”应有的诚意,一跃成为中级车市场的新标杆,开创出中级车市场的新纪元!