

# 精吃细咽 快看合肥美食

一直信奉这么一句话,资深美食家到任何一个地方,不吃大餐也不会放过那里的各类小吃,图的就是一个地道和本色。闻香下马,知味停车,这就是美食的魅力。而那街头巷尾的小吃,则有着更加旺盛的生命力,也维系着咱们普通老百姓的口福与健康。合肥有什么好吃的?下面为大家介绍的是合肥特色美食,一起来看看合肥十大特色美食小吃都有哪些吧。



### 老母鸡汤

“肥东到肥西,买只老母鸡”,合肥肥西老母鸡全国闻名。炖煨的老母鸡是当地的“本鸡”也就是土鸡,选料隔年麻黄鸡,小火久炖,精华都融在了浓汤里,汤醇味厚。

### 四大名点

即麻饼、烘糕、寸金、白切。麻饼形如月饼,表面金黄,香气袭人。烘糕用的是比较厚一点的方片糕,经过烘烤,外面焦黄,入口松脆绵甜。而寸金糕是类似于小棒子一般的小吃,其特点在于入口香脆,里面的面糖极其甜蜜。白切是用糖稀与白芝麻混合,搅拌均匀,入锅烘炒到将要熟透,出锅用快刀切割成很薄的两寸见方的薄片。在各大超市都有卖。

### 包公鱼

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。相传李鸿章在访问美国期间,曾宴请美国宾客,因中国菜可口美味,深受欢迎。李即命厨师加菜,但正菜已上完,厨师只好将所剩海鲜等余料混合下锅,烧好上桌,外宾尝后赞不绝口,并询问菜名,李用合肥话说:“杂碎”(即杂烩谐音)。此后,“大杂烩”便在美国传开。

### 曹操鸡

曹操鸡又称“逍遥鸡”,合肥名菜。相传曹操屯兵庐州逍遥津,因军政事务繁忙,操劳过度,卧床不起,治疗过程中,厨师按医生嘱咐在鸡内添加中药,烹制成药膳鸡,曹操食后病情日趋好转,并常吃这种鸡,这道菜流传开来,被人们称为“曹操鸡”。



### 泥鳅挂面

合肥人吃泥鳅成为安徽一绝,而泥鳅挂面更是徽菜的代表,为本地一道美味的“土菜”。泥鳅不仅肉质鲜美,且营养丰富,其脂肪成分较低,胆固醇更少,老少皆宜。

### 贵妃凉皮

这绝对是合肥特色小吃,名副其实的老字号。凉皮味道很好,又滑又筋道,而且辣乎乎的,热天吃起来很过瘾。凉皮用料取自天然植物根茎淀粉,纯属天然绿色食品,经特殊工艺加工成绵软润泽,光滑细腻的凉皮,配上滚水焯过的豆芽,再加上酱油、醋、蒜泥、味精、麻油、辣椒等特制调味汤料,尤其红油辣椒是最上味的调料,为保证品质、口感,采用肉味的“风椒”,很美味。

### 张正麻辣串

这家店是合肥的老招牌了,典型的合肥口味,菜品种类也多,包括麻辣串年糕、脊、腐竹,可以多方面满足顾客的需要。

### 三河米饺

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

### 大佬侷板栗

大佬侷板栗创造了一个商业奇迹,创造了一个别样的栗文化。从进料到制作,从制作到销售,严把每一关。大佬侷的栗子都来自于河北,以皮薄、粒大、味甜、香糯、可口这“五绝”驰名中外。现炒现卖保证了口感的新鲜和纯正,满口的香软绵甜让人回味,蘸着蜂蜜吃的话,味道会更香甜。

### 吴山贡鹅

为合肥长丰县盛产,该品种鹅原系朝廷贡品,其肉质较普通鹅细嫩味美。其卤制方法独特,传说秘方传自吴王夫人的后代,迄今已逾百年。如想尝到口味地道正宗的吴山贡鹅,可以选择到市区地方特色餐厅。

### 合肥小龙虾

合肥的小龙虾绝对是夏天夜宵必不可少的一样吃食,那香味总让人过鼻不忘。拨开虾头,美美吮上一口,里边竟然还有鲜鲜的虾黄。然后抽掉虾背上的筋,蘸上一点糖醋汁,香味和辣味就随着汁水蔓延开来。一大盆龙虾端上桌来,香气四溢,挡不住的诱惑。

### 庐州烤鸭

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



本版文字 记者 王珊珊



## 周末旅行网

www.zhoumoyou.cc

### 【开心好时节·一起去旅游】

## 说走就走,周末出游!

### 周末享实惠 组团更优惠

咨询电话: 65715810 周末游群: 294499548



微信公众号

景点/门票 跟团旅游/个性化定制  
农家乐/蔬菜采摘/垂钓 亲子游玩  
乐园 骑马/真人CS 露营/垂钓  
水上游乐 花海/单车 帐篷/烧烤



手机微网站

