

兔年快乐读本

T6版

2011年合肥春节消费服务便民手册

草根小吃 美味悄然来袭

大众酸菜鱼

每到吃饭时间,这里总是人满为患,“拼桌”俨然成了这里的传统特色。一大盆金灿灿的酸菜鱼端上桌,香味扑鼻,真是恨不得用手抓。放一块在口中,鱼肉嫩而鲜,辣中有麻,入口即化。除了这里的特色酸菜鱼,玉米烙也是稳居排行榜NO.2的美食。

地址:解放电影院梨花巷内

推荐指数:★★★★

粥天粥夜

一天在外吃了好些油腻的饭菜,到了晚上特别想吃一些清淡的,粥是个不错的选择。粥天粥夜里的粥品种多样且熬得很厚,一进店就能闻到浓浓的香味。配上春卷、生煎、小笼,健康而爽口的晚饭20元就能搞定。

地址:包河区徽州大道仪表厂站(友好医院北)

推荐指数:★★★★

陈三光芙蓉蛋卷

提到芙蓉蛋卷觉得很奇妙,只是一层皮然后包上一大堆的东西,应该叫大杂烩。其实不然,这里面有很多的料,罗汉果、卤鸡蛋、豆皮等。皮薄薄的,咬一口十分有劲道。友情提示下,这家的辣味很足,不能吃辣的朋友要注意啦。

地址:庐阳区女人街文采对面

推荐指数:★★★

1956茶餐厅

说到茶餐厅,很多人的第一印象是港台剧里的茶餐厅,嘈杂热闹。1956茶餐厅从外观十分吸引人,暗红1956的遮阳棚安上了每一个窗户,旧蓝色的墙壁,茶色的玻璃门,亮却看不清里面,让人很想探一探。推荐三文治、鲑鱼定时饭。

地址:庐阳区庐江路64号(徽州大道口)

推荐指数:★★★★

说到小吃,大家脑海里浮现的都是成都、北京、芜湖的特色美味。其实,合肥的草根小吃也是比比皆是,流连于合肥的大街小巷,你就能发现,这里的小吃毫不逊色。



七八叉烧烤

每次说到烧烤,周围的朋友都会推荐“七八叉”,这里不仅价格便宜,味道也是顶好的。据说,这里的烤鱿鱼,香而不腥;烤鸡翅,皮脆里嫩;烤玉米,颗颗有嚼劲。还有,烤茄子、烤鱼、烤土豆……

地址:胜利路与琅琊山路交叉口(元一店)

推荐指数:★★★★

刘一手火锅

刘一手火锅称得上是名牌老店,那里的汤料很香,味浓并且干净,牛肚、牛肉更是推荐的热门菜。值得一提的是,这里的服务态度和水平高,此外,排队超过半小时,店家还会赠送一个菜。

地址:女人街文采对面

推荐指数:★★★



卡旺卡奶茶

不知道从什么时候开始,卡旺卡奶茶占据了市中心的大街小巷。前段时间推出的红豆奶茶,更是吸引了一大批食客。红豆煮得很烂,奶茶里充斥着红豆的味道,甜而不腻。相比之下全套奶茶喝起来感觉更丰富,布丁细细的,吸到嘴里滑而爽口。

地址:三孝口五星电器旁/鼓楼商厦旁

推荐指数:★★★★

24小时通宵面馆

看到店名就知道这是一家24小时营业的面馆,主打食物当然是面条,正宗的潮味粉面,面条筋道入味,配小碗的汤恰到好处。面条品种丰富,做法也十分特别,红焖羊肉面、西红柿鸡蛋面和蒸面成为熟客的必点项目。

地址:瑶海区长江东路1104号古井假日酒店2楼

推荐指数:★★★★



八号海鲜大排档

合肥去年以来,风起云涌,出了很多家平价海鲜餐厅。八号海鲜大排档是其中最著名的一家,有象拔蚌、大龙虾、濑尿虾、贝类、海鱼。据了解,老板以前是做海产品批发的,利用自身资源,保证材质的新鲜,请来广东大厨,开起了这家馆子。推荐菜:白灼濑尿虾、鲍鱼捞饭。

地址:瑶海区铜陵北路与瑶海西路交口(生态公园西边)

推荐指数:★★★



还有...

- 工大西门的胖叔叔炸串
- 六安路底六中后门的大谋烤鱼
- 人民巷的老李羊肉串、鸡翅
- 黄山路联大口老张脆骨
- 红星路外贸门口的陕西肉夹馍
- 桐城路和庐江路旁边的全家福里面的生煎包
- 琥珀山庄后,长丰路上军转民小区门口的蒸饺
- 三里庵外贸小区门口,川西人家的面条

(以上信息系记者整理,仅供参考)

