



贵州茅台·国礼酒业
喝酒，只喝天下宴！

徽味天下



零伍伍壹乡味馆、华国茗人热烈祝贺第五届安徽餐饮博览会胜利召开

零伍伍壹乡味馆
真材实料打造合肥地道土菜



如今，什么菜最吃香？乡下菜！什么做法最时髦？乡下做法！嘴巴越来越刁的省城人终于发现，无论是天上飞的、地上走的还是水中游的，要吃还是越土越好。关于合肥菜，合肥人叫它土菜，其实就是农家菜、乡土菜。其实各地都有各地的美食，有着鲜明的地区特色和文化韵味在里面，在肥言肥，咱还是来说说这合肥菜，它属于徽菜中江淮地带一系，融合了徽菜重油、重色、重火工、芡重、色深、味浓的特点，有许多菜品又吸纳了淮扬菜的特色，口味清淡。无论是“淡妆浓抹”，还是浓油酱赤，总之合肥人几乎没几个不钟爱合肥土菜的，从小到一直在吃的土菜，熟悉而厚重，早已经成为了记忆中的味道。



什么是真正的农家土菜？一看原材料，二看烹饪手法，其实真正的农家菜的做法都很简单，而且越简单越好吃。现代人追求的就是真材实料、原汁原味。所以吃土菜，很多人都知道要去那些郊区、乡下、农庄等地，但又有多少人有时间专程去寻找美食？既然如此，何不看看合肥市区有什么地道的土菜。

如今，合肥的土菜馆子遍地开花，而对很多饭店来说，真正的商业机密已经不是一道菜有哪些主料、配料和如何制作，而是原料的货源。小到甜豆、野菜，大到土鸡、海鲜，真正决定味道好坏的是老板亲自组织的独特进货渠道，原材料是否新鲜正宗。位于当涂支路的零伍伍壹乡味馆，

经营面积600平方，这里环境幽美，价格实惠，来这里享受美食让人身心愉悦，从09年开业至今，食客只要一进去就晓得这里农家菜做得一定够“土”够“正宗”，据零伍伍壹乡味馆相关负责人介绍，其菜馆菜品的原材料都是当日进，保证了菜品原材料的新鲜，而原材料够“土”，也是其保证菜品质量的关键，正是这股土香土色才让其有极大的顾客适应面。代表菜不乏合肥地道的本土菜，其中腿骨、红烧老公鸡、汤泡腰花、水煮鹅肠、野生甲鱼等都是食客们必点菜。

随着天气逐渐转凉，养生食补也成为食客们秋冬季必备项目。本次推荐零伍伍壹乡味馆特色菜之一酱骨头，酱骨头算是一道传统名

菜。根据主料的不同有酱脊骨、酱排骨，和酱棒骨。这几种原材料有一个共同的特点，就是经得起长时间的炖煮而肉质不会发柴、发死。其中又因为猪脊骨经炖煮后口感最为软糯，啃起来也更有乐趣而最受欢迎。零伍伍壹乡味馆相关负责人表示，零伍伍壹乡味馆的酱骨头选用的正是猪脊骨，而熬制的汤料也是猪骨熬成的骨头汤，据介绍，其骨头汤有着多方面的养生功效。它的蛋白质含量高于奶粉，其中铁、钠等远远高于鲜肉，钙的含量更是远非其他食物所能比。因而，食用酱骨头，不仅可有效地遏制骨髓衰老，还可防治骨质疏松症，可谓冬季养生食补佳品。

王珊珊



地址：铜陵南路与当涂支路交口向北200米（国强市场后面当涂支路） 电话：0551-63466971

荣获
世界名茶
金奖

中国高端红茶创新品牌

大别山天下红

大别山名茶研发中心推出



全国招商代理
400 1187 128
电话：0551-65181457 64235736
www.ahhuaguo.com

◎大别山天下红茶叶生态园
安徽省大别山水土香农业有限公司
地址：霍山舒城岳西三县交界处查湾
电话：0564-8568228 0551-65713777

◎大别山天下红合肥营销中心
安徽华国茗人合肥运营中心
地址：合肥市樊洼路江南茗茶城西C14-17
电话：0551-65181457 64235736

◎大别山天下红北京营销中心
北京华国茗人管理营销有限公司
地址：北京西站南路茗筑大厦
电话：010-63634002 51259528



安徽土特产品

(南北干货、杂粮、休闲食品、茶叶)

专供全国商超、饭店、酒店、宾馆、单位团购订制

面向全国同行业代加工 全国招商加盟：400 1187 128

全国中华特产连锁企业
中国生态特产领军品牌



●华国茗人安徽连锁运营中心
安徽省华国茗人农业有限公司合肥运营中心
地址：合肥市樊洼路江南茗茶城西C14-17
电话：0551-65181457 64235736

●华国茗人黄山地区基地
黄山华国茗人农业发展有限公司
地址：安徽黄山风景区汤口创业园
电话：0559-5574317

●华国茗人安庆地区基地
岳西县华国茗人农业有限公司
地址：岳西县城关镇天顺大酒店对面
电话：0556-2190797

●华国茗人六安地区基地
舒城县华国茗人农业有限公司
地址：舒城县经济开发区纬一路
电话：0564-8568228

●华国茗人大别山地区基地
安徽省大别山水土香农业有限公司
地址：大别山霍舒岳三县交汇查湾

●华国茗人安徽特产全国配送中心
安徽省华国茗人农业有限公司
地址：合肥庐阳区大杨产业园大创路
电话：0551-65713777