



家乡的味道 暖入人心

□ 李静

新年将至,远在他乡的你们是否满怀着各种期待——“家乡的味道”。

如果说合肥的美景能让人赏心悦目,那么合肥的美食一定会让你大饱口福。眼下又到了亲朋好友聚餐的重要时刻,不论你是地道的本地人,还是外来人;不论你是喜欢高大温馨的酒店,还是钟情于街头巷尾的小吃,这些都将会是你过口不忘的美食。这里亲切、踏实,仿佛品味着的是一种家乡的生活味道。



地址:合肥市潜山北路与史河路交叉口(总店)

忆蜀香秘制无渣火锅

忆蜀香,一个诞生于合肥本土的火锅品牌,成立于2013年,所有锅底原料、配料、中草药等辅料均来自于四川,自主创新研发并生产无渣锅底,保证锅底的安全与品质;同时,为保证菜肴的新鲜与营养,牛羊肉类来自于源头的正宗产品,采用内蒙大草原的放养小肥羊与鲁西的纯种高品质肥牛,又推出纯手工制作菜品与农家生态系列原料,拒绝使用工业化火锅菜品。

地址:合肥市合作化南路与南一环交叉口运升楼酒店三楼

尚爵烤鸭店

尚爵烤鸭店在宴请类酒店中,也算得上比较高大了。尚爵烤鸭是金宝马集团倾力打造的高档次、高品位的中式餐厅,以雍容华贵的姿态坐落于阜南路特色餐饮一条街中,主要经营精品粤菜、江海鲜、时尚官府菜,典藏湘菜、传统徽菜等纯正菜系,还有就是正宗北京烤鸭。

地址:庐阳区阜阳南路166号润安大厦西1楼(蒙城路口)

安徽良苑大酒店

是一家集客房、餐饮、写字楼为一体的综合性现代化商务酒店。会馆拥有旋转观光自助餐厅,风味独特,并设有18个豪华贵宾中餐包厢,边吃美食边赏合肥的美景。并设有室外高速观光电梯、中央空调、商务中心、休闲娱乐中心等现代化配套服务设施。同时,会馆拥有大小不等的会议室,能满足不同宾客的需求。

地址:合肥包河区芜湖路319号

时代小雅大酒店

时代小雅特色龙虾店始于1988年4月18日,在这辉煌的日子

里,历经多年打磨研创出制作大龙虾的完整技术工艺等配方,给顾客们留下一个美好的口碑。时代小雅将中餐及口感独特的大龙虾、菜肴清纯味美双重滋补的特色佳品,呈现给广大的美食爱好者。

地址:合肥市宁国南路龙虾街15号门面

运升楼纪念日酒店

运升楼纪念日酒店在合肥是一家“老字号”的纯餐饮酒店,店面装修富丽堂皇。旨在打造接待以纪念日为主题的各种不同类型的就餐与喜庆宴请,有商务宴请、婚礼、谢师宴、乔迁宴、生日宴以及宝宝宴等各类宴请。在菜品方面推

荐川府老坛子、玉米海带煨龙骨、香草水晶虾仁、东山生态老鹅、草原地锅羊、深井烧鸭、煎包牛仔骨、茶树菇炒双脆等。

地址:合肥市合作化南路与屯溪西路交叉口

丽清大别山鹅火锅

在特色餐馆如林的合肥,以其“滋补鹅汤”的创新菜品特色脱颖而出,迅速成为合肥乃至安徽众多餐饮名店中一颗璀璨的明珠。从大别山特色“滋补鹅汤”升级到丽清大别山鹅火锅“特色鹅汤”的滋补汤料,所用原料均源自天然、原汁原味,汤料味道突出,滋补养胃,绿色保健。



张正麻辣串

张正麻辣串至今有18年历史了。最初由创始人骑着三轮车在六安路口露天销售,随着技术的改进,生意日益兴隆,开始门面经营。2004年张正麻辣串被评为合肥市“江淮老字号”,2005年迁至宿州路经营,并由一个门面发展到两个门面,随后又陆续在六安路、五河路、三孝口、三里庵国购三楼美食广场等多处开设了分店。2006年张正麻辣串又被评为“安徽省十大特色小吃”。

李鸿章大杂烩

经典安徽名菜,采用鸡肉、海参、火腿等多种食材混合烹饪,因为李鸿章而得名。相传有一次招待外宾,李鸿章命厨师加菜,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,没想到老外尝后赞不绝口,并询问菜名,李鸿章用合肥话说:“杂碎”(即杂烩谐音)。此后,“大杂烩”便在传开。

臭鳜鱼

徽式风味菜的代表作品,闻起来臭吃起来香。制作时要把新鲜鳜鱼用淡盐水腌渍在室温25°C左右的环境中,经六七天,鱼体便发出似臭非臭气味,然后入油锅略煎,配以猪肉片、笋片,小火红烧至汤汁浓缩而成。

小龙虾

人气最旺的民间小吃,合肥曾获“中国淡水龙虾之都”称号,小龙虾是当地美食的一张名片,比较著名的有“龙虾一条街”宁国路。华灯初上,从人气饭馆到路边小摊,处处可以看到小龙虾“辣火朝天”的身影,吃着小龙虾把酒言欢的热闹场面,已成为合肥夜晚的一道亮丽风景。

鸭油烧饼

据说鸭油烧饼是无意中炮制出来的,当初做烤鸭时,师傅们不忍见着鲜香鸭油滴落流失,于是用鸭油制酥,再与肉馅一同和面做饼,以烘制酥饼的方法制成鸭油烧饼,咬上一口,一点点咸味,葱的清香和鸭

油的鲜美混合着芝麻,香酥松脆。

吴山贡鹅

据《合肥县志》记载:唐末五代十国时期,吴国的创立者杨行密为庐州(合肥)人。他巡视淮南,故乡人民必以当地特产“大白鹅”配美味作料制成“卤鹅”敬奉,吴王食之大悦,“吴山贡鹅”因此而得名。正宗的吴山贡鹅卤料中有16种中药材,不但味道鲜美,而且有清热解毒,益气补血,和胃补肾等诸多食疗功效。

泥鳅挂面

合肥人吃泥鳅是安徽一绝,泥鳅挂面是当地一道有名的土菜。泥鳅肉质鲜美,营养丰富,既是美味佳肴,又是益寿药品,民间有“天上斑鸠,河里泥鳅”的美谚。

三河米饺

三河古镇有一种糯米粉制作的带馅饺子极有名气。三河米饺以糯米粉制成饺皮,猪五花肉及调料制成馅心,成饺后油炸而成,吃起来外酥里嫩,馅味鲜美。

行走 在 味 蓄 之 上

——2016年新春返乡置业大型特刊

