

全国105座城市特色小吃 PDF转换可能丢失图片或格式，建议
阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_85_A8_E5_9B_BD105_E5_c34_43480.htm

1.台北：鸳鸯火锅 很多香港艺人都为之疯狂，据闻郭富城在离开时就把火锅材料打包回去再过瘾。火锅最重要的是汤底，有多少店就有多少种汤底，但没有人知道汤底的材料和制作方法。跟吃川菜一样，火锅的麻辣程度是分等级的，鸳鸯火锅是一半辣一半不辣，任君选择。有别于其它火锅的是，材料里不可缺少的是鸭血，还有豆腐、牛肚、牛什、鸡肉等。价格丰俭由人，折合人民币100元到上千元。

2.高雄：蚵仔煎 蚵仔高雄特产，是壳类海产的一种。先用线粉搅拌蚵仔，然后把鸡蛋打散放油煎，让鸡蛋包着蚵仔，像鸡蛋饼一样。

3.台南：炒鳝鱼 台南特产。佐料有糖、盐，以及九王，虽然用炒的做法，但鱼依然可以保持鲜美，还带着淡淡的甜味。

4.香港：烧腊 烧腊包括烧鹅、乳鸽、乳猪、叉烧以及一些卤水菜式。一般是先用秘制的酱汁腌制一段时间再放到炉里烤，烧鹅、乳猪皮脆，肥美，口味略带广东人喜爱的甜味。深井烧鹅、花田乳鸽是其中的“老字号”。广东人逢年过节上香拜神都会带上乳猪，电影（视）开镜也喜切乳猪图吉利。卤水菜式相对清淡，卤水鹅掌（翼）、卤水鸭肾等。

5.哈尔滨：得莫利炖活鱼 哈尔滨郊区靠着马路边有一个叫得莫利的小村庄，村里人在路边上开了个小吃店招待路上歇脚吃饭的过路人。把豆腐、宽粉条子和乌苏里江里捞上来的鲤鱼炖在一起吃是老乡们吃个热乎的老做法。后来菜的做法不胫而走，传遍了城里的大街小巷。哈尔滨人说：要是外地朋友不喜欢吃西餐和东北大菜，咱们

吃得莫利炖活鱼去。6.大连：咸鱼饼子 咸鱼饼子从当地农村流入城市，现在所有小馆子大饭店都吃得上。鱼是秋天的海鱼，有棒鱼也有黄花，巴掌长，放了姜葱盐腌，腌好了用油煎的焦黄。饼子是陈年的苞谷面掺了豆面白面发的。把大锅烧上水，饼子贴在锅四周，想吃啊？等着熟吧！7.梅州：客家酿豆腐 千年古城梅州，有“客都”之称，中原人“衣冠南迁”到这里，不但带来了读书皆上品的风气，也形成了自己的饮食文化客家菜。火柴盒大小的水豆腐炸成金黄色，把猪肉鱼肉做成的馅“酿”入其中，放进葱花，香油，盛在鸡汤瓦煲内焖着，直到香气四溢。想来到了梅州的客家人一时无麦可包饺子，才创出如此美味。8.齐齐哈尔：杀猪菜 过年了，村里一户人家杀了头猪，这后腰腿的都是好东西，剩下的肥肉下水怎么吃？这就有了杀猪菜了：自家腌的酸菜做的血肠再加上肥肉原料就齐了。要好吃大肥肉不能腻，要切成片放进过锅里煮了过油，然后和酸菜、血肠一起炖。农村里灶膛火映着大娘的脸，锅里放了姜蒜的炖菜煮得咕嘟，咕嘟。等这杀猪菜传到了城市，城里饭店加多了工序，用足了料。9.湛江：本地鸡 湛江旧称“广州湾”，与茂名、阳江等地饮食习惯相通，湛江菜属粤西菜之列讲究粗料精制，原汁原味。湛江本地鸡一度风行广州食肆。正宗的湛江鸡选自湛江信宜县吃谷米和草长大的农家土鸡，是生长速度慢或生下头一窝蛋小母鸡，这样的鸡肉质纤维结实，易积聚养分。做好的鸡外表金黄油亮，入口皮爽肉滑，香味浓郁，再加上一碟香油蒜汁蘸料，“惹味”得很！10.延安：羊腥汤 延安好吃的东西很多：洋芋擦擦甘泉豆腐子长煎饼，最应该尝一尝的是羊腥汤。羊肉，羊杂加上作料熬的汤，原料做法简单的很。围

着羊肚手巾的老乡蹲在一起，手里捧着冒着热气的羊汤，在四季平均气温只有9摄氏度的延安，这个冬天不太冷。

11.西安：凉拌驴肉 驴肉具有补气血，益脏腑等功能，有“天上龙肉，地上驴肉”民谚。陕西关中盛产驰名全国的“关中驴”。自清代咸丰年间起就有凤翔腊驴肉，古时驴肉只有生熟两种吃法，现在又多了驴肉汤锅和驴肉炒菜，加入了川菜和药膳作法，肉美、味鲜。

12.湘潭：毛家红烧肉 毛家菜因毛主席故乡而闻名，毛家红烧肉主席赞不绝口。正宗的毛家饭店位于湘潭韶山冲，这里的红烧肉选的是五花腩，把五层三花的肚腩肉用冰糖八角桂皮先蒸再炸后入锅放豆豉作料，做法非常讲究和复杂。做好的毛家红烧肉色泽金黄油亮，肥而不腻，十分的香润可口。

13.广州：老火靚汤 煲汤是广州主妇的必修课。地道的广州人没有不喜欢喝汤的，不管是家里作的还是大小馆子里卖的，广州的老火靚汤不外乎一个目的滋补！夏天冬瓜煲排骨加扁豆，赤小豆降火，冬天花旗参煲鸡祛寒。如果你刚到广州，上了出租车司机大佬会告诉你：这里的水很热气呀，脸上会长痘痘，要喝汤吃凉茶……

14.顺德：菊花鱼生 顺德自古都是富庶之地，当地人劳作之余，喜用本地物产精心烹调，互相品评，整体厨艺颇高，厨师输往广州、港澳及东南亚一些城市，“食在顺德，厨出凤城”。顺德菜式以清、鲜、爽、嫩、滑为特色。在闻名的炒牛奶、顶骨大鳝之外，菊花鱼生也更具是代表性风格。还有顺德大良镇的双皮奶、陈村的鱼饼……

15.延吉：狗肉火锅 到了延边朝鲜族自治州，不吃狗肉可不行。跟全国其它地方一样这里也流行吃火锅，朝鲜人的狗肉火锅。特色锅底，炖的是狗肉，狗杂狗排骨。除了鲜就是辣。可能是延吉太冷，因此狗肉大补还

要加辣椒。一年四季吃，夏天吃最好，治感冒！

16.长春：地三鲜 我国民间历来有立夏之日尝地三鲜、树三鲜、水三鲜的习惯。说起这地三鲜，指的是新鲜下地的时蔬：苋菜、元麦和蚕豆（或是蒜苗），炒在一起吃的就是鲜嫩。到了长春，地三鲜成了当地的名菜。现在也有把土豆、茄子、辣椒炒在一起三鲜。这可是地地道道的东北菜。

17.佳木斯：酸菜猪肉炖粉条 东北人爱吃炖菜，吃起来名堂也多，什么大鹅炖土豆、小鸡炖蘑菇、猪肉酸菜炖粉条子，还都能顾名思义，也无一不是寒风里腊月天吃的乡土菜。东北高棵大白菜腌渍的酸菜切成的火柴梗子粗细的丝，帮白叶绿，久煮不糜。本地的土豆粉则易熟耐煮，出锅黄白鲜亮用筷子挑起简直是春柳倒挂。用杀猪时煮肉和骨头的老汤，放入爆炒过的五花肉文火炖出的猪肉酸菜粉条子，可口的香气绕屋脊！

18.沈阳：四川火锅 就像在其它城市，四川火锅一样风行于沈阳的大街小巷。四川火锅的味道厚重讲究鲜辣不但和东北菜的浓烈粗犷相似，也正投了沈阳人脾气对了沈阳人的口味。说起来吃辣，东北人也是佼佼者，其实真正到了沈阳四川火锅店的老板们才感觉找对了地方，沈阳人的热情简直让他们把这里当成了第二故乡。

19.呼和浩特：蒙古烤肉 马背民族的地道风味是烤出来的。等你进过了蒙古包，喝过了奶茶，双手接过热情好客的牧马人双手递过来的哈达！等你围着熊熊篝火，享受着草原徐徐微风送来的烤肉香，你肯定会想起“风吹草底见牛羊”。

20.北京：水煮鱼“麻上头，辣过瘾”，本是重庆的名菜，如今却在京城流行得一塌糊涂。间接反映了川菜在北京的重新崛起和东北家常菜的没落。水煮鱼工序简单：将新鲜的鱼切成薄片，用盐稍稍腌渍一下，再上滚水氽。真正味道

的好坏关键取决于麻椒、辣椒原料的好坏以及熬制红油的水平。

21.吉林：狗肉汤 在吉林的朝鲜饭店，所有的狗肉汤都是当天的新鲜肉一天一炖，没有老汤。这样做出来的狗肉汤叫清汤。要吃狗肉，名堂多了狗肉炖豆腐、狗肉干白菜、狗肉火锅。可不管你吃什么样的狗肉，一碗狗肉汤可少不了，这一碗汤入口，回味一下，觉得鼻腔里都有了香气这狗肉才会越吃越香。

22.深圳：重庆老火锅 深圳好像是一个很容易登陆的城市，什么风格的饮食都能找到一席之地，当然现在最热的是火锅。一家叫深圳易的网站就推出了“火锅”的饮食专题。重庆火锅、（火加巴）子火锅、原汁原味古法火锅、潮泰火锅、肥牛火锅、徽派火锅、“谭鱼头”火锅、日式火锅……好一场火锅大比拼！重庆火锅以麻辣为主，咸鲜、酸辣味兼有，分清汤火锅、红汤火锅和鸳鸯火锅。它以调汤考究见长，具有原料多样，荤素皆可，适应广泛，风格独特，场面热烈等特色，因而最热辣鹏城。

23.珠海：黄骨鱼 四川人吃的黄辣丁，南方人叫做黄骨鱼。珠海是一座吃惯海鲜的城市，又多移民，没有什么自己的菜系，只好嘴大吃四方。这款时兴的黄骨鱼，就是湘菜出品。

24.厦门：水煮活鱼 这道菜近年的走红至少说明胃口一直非常挑剔甚至顽固的厦门人对川菜的认同，很多人把这归结为这个城市外来人口的剧增所导致的外来菜式在厦门的大举登陆。仅2000年一年，厦门这个人口仅60万的小城稍上档次的川菜馆就新开了近30家。但水煮活鱼的味道也的确不错，虽用料简单且大众（草鱼），烹制方法也未必奇特（水煮），但其辣与鲜的奇妙结合既满足了厦门人对鱼类海鲜持久不易的好味，同时也是其传统“沙茶情结”在整个川菜流行大趋势中的延伸。

25.龙岩：酒醉河

田鸡 这称得上是一道客家经典菜了，前些年曾在闽粤的一些城市（如福州、厦门、潮州等）流行，但是在龙岩，即便现在川、湘菜已席卷全国，这道酒醉河田鸡仍然可称上是长盛不衰。出自长汀的河田鸡号称世界五大名鸡之一，据说以三黄（嘴、脚、毛）三黑（两翅、内侧、尾端）三叉（冠顶及两爪）著称，但这道菜最绝的却是在酒上，只有用客家酒酿烹制才能做出集鲜、嫩、香于一鸡的美味。

26.成都：泡椒墨鱼仔 一个叫“毛了”的作者是这样写川味海鲜的：自从海鲜变节从了川菜以后，它仿佛焕发了它的第二春！铁例之一便是泡椒墨鱼仔。这菜全靠四川的泡海椒（子弹椒），要选色泽鲜红、体大肉厚的海椒，泡的也需恰到好处。成菜红白分明，赏心悦目！泡椒的味全在墨鱼仔里面，还带点回甜的味道。

27.宜宾：黄辣丁鱼火锅 长江边上的黄辣丁，是“巴实黄辣丁”。啥叫“巴实”？这是四川话，就是好得不能再好的意思。在宜宾做出的黄辣丁不是红烧或清蒸，而多是川菜的吃法，黄辣丁鱼火锅，肉质鲜嫩，无比。

28.长沙：干窝带皮蛇 2000年口味虾在全长沙市狂热，家家餐馆、排档无一不做口味虾，而随着近期草龙虾的断档，与它一同出道的口味蛇就顺势占了上风。口味蛇与口味虾有异曲同工之妙，把蛇剁成条同样是用湖南的特产辣酱、大料、香叶、青红尖椒，葱姜味精一炖猛煨。大火炒制后还用子火煨透、入味。淋了汁摆在盘中，肥肥的蛇段已被浸得通体红亮，蛇肉紧实，丝丝泛着透明的油光，顺着肌理一咬，弹性十足的蛇肉在舌间就渐渐化成了香气，那种随后觉出的辣，辣得人猛吸凉气却也欲罢不能。

29.海口：砂窝文昌鸡 号称海南“四大名菜”之首的文昌鸡因产于海南文昌市而得名，重约1.5千克左右，传统

吃法是白斩，最能体现文昌鸡鲜美嫩滑的原汁原味。同时配以鸡油鸡汤精煮的米饭，俗称“鸡饭”。海南人称“吃鸡饭”即包含白斩鸡在内。在全国砂锅一片热的影响下，海南的文昌鸡也有砂锅化趋势。

30.三亚：红咖喱金瓜加积鸭 加积鸭，俗称“番鸭”，是琼籍华侨早年从国外引进的良种鸭，其养鸭方法特别讲究：先是给小鸭仔喂食淡水小鱼虾或蚯蚓、蟑螂，约二个月后，小鸭羽毛初上时，再以小圈圈养，缩小其活动范围，并用米饭、米糠掺和捏成小团块填喂，20天后便长成肉鸭。其特点是，鸭肉肥厚，皮白滑脆，皮肉之间夹一薄层脂肪，特别甘美。再加以红咖喱与金瓜，更显活色生香。

31.南昌：藜蒿炒腊肉 鄱阳湖的草，南昌人的宝说的就是这道菜。南昌与九江两大城市联手制造的这道菜虽不昂贵，却是江西人的爱物，一有机会就点给外地朋友和离开江西太久的人吃。藜蒿是鄱阳湖区特有的一种水草，中医认为其味甘、性平、微毒，可清热、利湿、杀虫。藜蒿取其嫩茎与腊肉合炒，加些韭菜才能“衬”出藜蒿的“原香”。结局是腊肉咸香柔软，藜蒿脆嫩香甜。湘菜中也有这道菜，但是取藜蒿根炒，且陆上藜蒿不够香脆。

32.赣州：赣南小炒鱼 很多人不小心把赣南小炒鱼说成赣南炒小鱼，大谬。“鱼饼”、“鱼饺”和“小炒鱼”合称赣州“三鱼”。赣南小炒鱼是明代凌厨子首创的地方风味菜，吃到今天还流行。因为是小酒（赣州习惯称醋为小酒）炒鱼而得名。小炒鱼选用鲜草鱼，去掉鱼头鱼尾，批成块状，加以生姜、四季葱、红椒、小酒（醋）、酱油、水酒等作料烹饪而成。色泽金黄、味鲜嫩滑、略带醋香。

33.萍乡：辣子炒薰肉 “江西人辣不怕”，辣在萍乡。因为毗邻湖南的关系，萍乡人在吃辣上煞是生猛，据说

连水蒸蛋都要放辣椒末。辣子炒薰肉则是典型的辣菜，但辣味补给到了薰肉身上，使薰肉香的抒发更加酣畅浓烈。 34.吉安：井冈山烟笋烧肉 八百里井冈是竹的海洋，不同品种的竹笋易制成笋干。将煮过的笋用炭火焙烤干，因为呈黑褐色，叫乌烟笋。以其烧肉，肉味甘美，而笋味绵长。 35.安顺：炒饵块 饵块烧、煮、炒、卤、蒸、炸均可，炒饵块最显饵块的风采。把饵块切成寸方小薄片，加火腿片、酸腌菜末、大葱、韭菜、豌豆尖炒制，浇以甜、咸酱油，拌以少许油辣椒，吃起来香甜浓厚，咸辣醇正，色彩丰富，浓烈如油画。 36.银川：雪花羊肉 雪花羊肉为一贯以腥膻味厚著称的羊肉制造了一种最浪漫轻盈的联想。此菜以熟白羊肉片去皮拍松，切成骨牌块又加料渍匀。再用鲜牛奶、鸡蛋清拌进了鸡肉、鳊鱼肉的细茸，入小笼屉蒸透后撒上了百合粉，复杂的工序至此还远未结束，将抽打起泡的鸡蛋清分别舀在蒸透的羊肉块上才是形似雪花冰莹玉洁的由来。坐勺上火，再层层加料、勾芡，最后淋入鸡（鸭）油，一道造型爽亮，入口松软鲜嫩，如雪花之即融的"雪花羊肉"这才终于大功告成。用工之考究实在很有些贾府茄子的味道。 [1] [2] [3] [下一页] 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

www.100test.com