

味道中国
食在江湖



◎ 于文婷 编著

中国美食地图

饕餮族的觅食指南
背包族的神给宝典

下



万卷出版公司
VOLUME PUBLISHING COMPANY

饕餮族的觅食指南 背包族的补给宝典

中国美食地图

江苏工业学院图书馆
藏书章

下



万卷出版公司
VOLUMES PUBLISHING COMPANY



目 录 CONTENTS

辽 宁

❖ 特色名菜

四绝名菜/2
老边饺子/2
满汉全席/3
兰花熊掌/4
北镇熏猪蹄/4
凤腿鲜鲍/5
红娘自配/5
八卦鱼肚/6
红烧海参/6
扒三白/6
红梅鱼肚/7
群龙祝鹤/7
红烤全虾/7
清蒸灯笼鲍鱼/7
五彩雪花扇贝/7
游龙戏凤/8

❖ 风味小吃

马家烧卖/8
老山记海城馅饼/9
牛庄馅饼/9
三色珍珠圆/9
朝鲜族打糕/9
手把肉与全羊汤/10
驴肉荞麦冠顶饺/10
那家白肉血肠/10
李连贵熏肉大饼/10
西塔大冷面/10

❖ 餐饮名店

沈阳风味楼/11
皇朝绿洲/11
大连双盛园餐饮有限公司/11
天天渔港/12
新东方美食城/12
丹东鑫蛙人大酒店/12

❖ 老字号

马家烧卖馆/12
老边饺子馆/13
李连贵熏肉大饼店/13
那家馆/13
鹿鸣春饭店/13
杨家吊炉饼店/14
宝发园名菜馆/14
沈阳大清花饺子/14

❖ 特色食街

西塔朝鲜族一条街/15

吉林

❖ 特色名菜

长白山珍宴/17
翡翠人参茅台鸡/17
东北家常熬鱼/17
清蒸白鱼/18
三套碗/18
满族八大碗/18
庆岭活鱼/19
鹿茸三珍汤/19
辣白菜/19
掌上明珠/19

❖ 特色小吃

白肉血肠/20

朝鲜冷面/20

打糕/21

雪衣豆沙/21

渍菜白肉火锅/21

回宝珍饺子/21

❖ 餐饮名店

长春旺角吉菜馆/22

李连贵风味大酒楼/22

吉林市桃园春饭店/22

❖ 老字号

福源馆小吃/23

长春王记酱骨头炖菜馆/23

❖ 特色食街

重庆路/24

黑龙江

❖ 特色名菜

聚云酒醉猴头/26
冬梅熊掌/26
生拌鲤鱼/26
金蝉红油犴鼻/27
扒猪头/27
炒肉渍菜粉/27
飞龙汤/27
山珍野味宴/28



赫哲塔拉哈/28

猪肉炖粉条/28

小鸡炖蘑菇/28

熏五香大马哈鱼/29

◆ 风味小吃

大面包/29

京字牌松仁小肚/29

老鼎丰糕点/30

酥合利/30

◆ 餐饮名店

华梅西餐厅/30

江南春/30

西格玛饺子城/31

双福食街/31

老六杀猪菜/31

◆ 老字号

老都一处饺子馆/32

福泰楼/32

北来顺/32

张包铺包子/33

老鼎丰/33

京都正阳楼/34

◆ 特色食街

宏伟路绿阴名小吃一条街/34

北京

◆ 特色名菜

北京烤鸭/36

酱爆鸡丁/36

冰糖肘子/37

京酱肉丝/37

春饼卷菜/38

涮羊肉/38

粉皮辣鱼/39

桃花泛/40

烩乌鱼蛋/40

锅塌豆腐/40

八生涮锅/40

炸鹿尾/40

炮烩/41

拌鸭掌/41

豆瓣鲜鱼/41

酥小鲫鱼/41

油爆双脆/41

钳子米炒芹菜/41

鸭心卷/42

它似蜜/42

三元烧牛头/42

麻酱腰片/42

◆ 风味小吃

北京烤肉/43

驴打滚/43
 面茶/43
 萨其玛/44
 艾窝窝/44
 豌豆黄/44
 奶油炸糕/45
 糖耳朵/45
 豆馅烧饼/45
 糖卷果/45
 焦圈/45
 凉粉(漏鱼、刮条)/46
 糖火烧/46
 褡裢火烧/46
 芸豆卷/46
 羊眼包子/46
 茯苓夹饼/47
 螺蛳转儿/47
 杏仁茶/47
 果脯/47
 王致和臭豆腐/48
 白魁烧羊肉/48
 酸梅汤/48
 爆肚儿/48
 门钉馅饼/48
 豆汁/49
 水晶门钉/49
 炒肝儿/49
 灌肠/50
 蜂糕/50

红白蜂糕/50
 炸回头/50

◆ 餐饮名店

北京大观园酒店/51
 鸿宾楼/51
 皇城老妈(朝阳店)/52
 功德林/52
 荷膳饭店/52
 听鹂馆餐厅/52
 砂锅居/53
 萃华楼/53

◆ 老字号

全聚德烤鸭店/53
 东来顺饭庄/54
 便宜坊烤鸭店/54
 烤肉宛/55
 烤肉季/55
 仿膳饭庄/55
 白魁老号/55
 锦芳小吃/56
 护国寺小吃店/56
 瑞宾楼褡裢火烧/56
 西德顺爆肚王/56
 谭家菜/56

◆ 特色食街

隆福寺小吃街/57



王府井小吃街/57

盖街/58

东华门夜市/58

内蒙古

◆ 特色名菜

烤羊腿/60

扒鸡茸发菜/60

整羊席/61

凤尾扒发菜/61

炸羊尾/62

酒锅牛三宝/62

全羊汤/62

烧牛蹄筋/62

烧牛鞭/63

白扒猴头蘑/63

金饺驼掌/63

滑炒飞龙丝/63

炖“全羊”/63

滑炒驼峰丝/64

全鱼宴/64

蜜汁天鹅蛋/64

手把肉/65

清汤牛尾/65

阿拉善烤全羊/65

八珍肴/65

诈马宴/66

羊膺子/66

◆ 风味小吃

马奶酒/67

酸奶子/67

奶茶/68

奶皮子/68

酥油/68

奶豆腐/68

稍美/68

清油饼/69

炒米/69

◆ 餐饮名店

呼和浩特秋源口口香脊骨

火锅店/69

筒朴寨/70

玛拉沁饭店/70

蒙古管类食城/70

◆ 老字号

呼和浩特市北京东来顺

连锁店/70

◆ 特色食街

呼和浩特市东影南街/71

河北

◆ 特色名菜

柴沟堡熏肉/73

蔚县八大碗/74

金毛狮子鱼/74

白玉鸡脯/74

蜜汁鲜桃/75

改刀肉/75

烧南北/75

黄瓜宴/76

小白龙过江/77

荔枝鸡/77

芦花鸡/78

◆ 风味小吃

莱城宫面/79

一篓油水饺/79

荞面饸饹/80

老二位麻酱烧饼/80

棋子烧饼/80

怀安豆腐皮/80

碗坨/81

阳原圪渣饼/81

回记录豆糕/81

烙糕/81

杏仁露/81

驴肉火烧/82

白肉罩火烧/82

衡水荷叶鸡/82

煎碗坨/82

鲜花玫瑰饼/83

拨御面/83

白运章包子/83

阳原圪渣饼/84

马家老鸡铺清真卤煮鸡/84

临英兔肉/84

白洋淀松花蛋/84

◆ 餐饮名店

天龙府大酒店/85

哈老太太石门罩火烧/85

白楼宾馆/85

石家庄世贸广场酒店/86

羊大碗风味店/86

京冠春饼店二分店/86

福聚华/86

◆ 老字号

四条包子/86

中和轩饭庄/87

◆ 特色食街

石家庄清真寺街/87

山东

◆ 特色名菜

九转大肠/89

糖醋黄河鲤鱼/89

汤爆双脆/90

赛螃蟹/90



锅烧肘子/90

德州扒鸡/91

清油赤鳞鱼/91

泰安“三美”/91

带子上朝/91

神仙鸭子/91

怀抱鲤/91

一品豆腐/92

山东蒸丸/92

拔丝冰糕/92

水晶樱桃/92

奶油蒲菜/92

三不粘/92

雪丽大蟹/93

炸蛎黄/93

三彩大虾/93

梅雪争春/93

苹果鸡/93

炸熘松花蛋/94

孔府一品锅/94

红烧海螺/94

余面施舌/94

干炸泰山赤鳞鱼/94

两吃鱼扇(卷)/94

锅塌鱼盒/95

芝麻鱼球/95

蟹黄鱼翅/95

白扒广肚/95

龙凤鸡腿/95

◆ 风味小吃

蓬莱小面/95

酱蘑菇/96

媳妇饼/96

清油盘丝饼/96

油旋/96

八批果子/96

玫瑰糖炸糕/96

五仁包/97

春饼/97

济南米粉/97

福山拉面(抻面)/97

景芝金丝面/97

单县羊肉汤/97

蛋酥炒面/98

鸡丝伊府面/98

朝天锅/98

菜煎饼/98

瓜荅/98

石子旋饼/98

◆ 餐饮名店

知味斋/99

舜耕山庄/99

东方大厦/99

白鹤楼大酒店/100

济南趵突泉宾馆/100

济南微山湖鱼馆/100

◆ 老字号

- 六乃喜/100
- 草包饭店/101
- 便宜坊饭店/101

◆ 特色食街

- 济南美食街/101

河南

◆ 特色名菜

- 琥珀冬瓜/104
- 丁家粉蒸肉/104
- 道口烧鸡/105
- 洛阳燕菜/105
- 洛阳水席/105
- 套四宝/106
- 鲤鱼焙面/107
- 宋城御猫/107
- 桶子鸡/107
- 烩菜/107

◆ 风味小吃

- 安阳三熏/108
- 博望锅盔/108
- 玉桥豆腐/109
- 开封小笼包子/109
- 新安烫面饺/109
- 鹿邑孔集卤鸡/110
- 大救驾/110

- 重阳花糕/110
- 龙须糕/111
- 浆面条/111
- 江米切糕/111
- 陕州糟蛋/111
- 阎家羊肉汤/111
- 不翻汤/112
- 大刀面/112
- 葛记坛子肉焖饼/112
- 炒凉粉/112
- 砂锅伊府面/113
- 鸡爪麻花/113
- 虞城黑京果/113
- 安阳燎花/113

◆ 餐饮名店

- 郑州萧记三鲜烩面城/114
- 郑州烤鸭/114
- 合记烩面/115

◆ 老字号

- 开封第一楼/115
- 清真马豫兴鸡鸭店/115

◆ 特色食街

- 郑州南关风味城/116
- 郑州商城路小吃一条街/116
- 开封鼓楼小吃街/116



山西

❖ 特色名菜

- 武当猴头/118
- 酱醋鳊鱼/118
- 乔家玉米烧仔排/119
- 晋乡风味酱烧肘/119
- 莜面回锅肉/119
- 五台粗斋煲/119
- 定襄蒸肉/120
- 羊杂烩/120
- 猪血灌肠/120
- 西北羊汤/120
- 五寨猪黑肉炖粉/121
- 糖醋鲤鱼/121
- 过油肉/121

❖ 风味小吃

- 烧卖/122
- 榆次灌肠/122
- 油面/122
- 砍三刀/123
- 应州牛腰/123
- 珍珠粥/124
- 羊杂割/124
- 解州羊肉泡馍/125
- 阳泉飘抵曲/125

- 阳城肉罐肉/126
- 平遥碗托/126
- 莜面窝窝/126
- 太后御膳泡泡糕/127
- 广灵豆腐干/127
- 荞麦圪坨/128
- 猫耳朵/128
- 白猪头肉/128
- 豆沙糕/128
- 吴家熏肉/129
- 灵丘熏鸡/129
- 柏子羊肉/129
- 腊驴肉/129
- 安泽火腿/130
- 炒面/130
- 枣糕/130
- 头脑/130
- 孟封饼/131
- 六味斋酱肉/131
- 老陈醋/131

❖ 餐饮名店

- 三晋国际饭店/131
- 大清华饺子/132
- 清和元饭店/132
- 太原面食店/132
- 晋阳饭店/132

❖ 老字号

六味斋酱肉店/133

上党烩面/133

❖ 特色食街

食品一条街/133

太原米市街小吃林/134

天 津

❖ 特色名菜

四碟捞面/136

家常捞面/136

五卤面/137

高丽银鱼/137

玉兔烧肉(天津烧肉)/137

鸡茸菠菜/138

湘莲琵琶鱼翅/138

坤厚白菜/139

炸晃虾/139

红烧唇尾/140

溜河蟹黄/140

官烧目鱼条/141

天津坛子肉/141

四珍/141

四大扒/141

八大碗/142

❖ 风味小吃

十八街麻花/142

知味斋水爆肚/142

罗汉肚/143

狗不理包子/143

明顺斋烧饼/143

棒槌果子/143

杜称奇火烧/144

耳朵眼炸糕/144

煎饼果子和锅巴菜/144

贴饽饽熬小鱼/145

杨村糕干/145

果仁张/146

崩豆张/146

❖ 餐饮名店

天津市美膳酒楼/147

鸿起顺饭庄/147

天津百饺园/147

猫不闻大酒楼/147

百合顺饭店/147

“陆记”食品部/148

❖ 老字号

狗不理大酒店/148

白记饺子馆/148

耳朵眼饭店/148

桂发祥十八街麻花总店/148

◆ 特色食街

文香食坊/149

湖 南

◆ 特色名菜

“团年菜”/151

“血豆腐”/151

长沙麻仁香酥鸭/151

洞庭腊野鸭条/152

洞庭银鱼/152

发丝百叶/152

凤凰腌萝卜/152

洪江血耙鸭/153

蝴蝶过海/153

花菇无黄蛋/153

君山银针鸡片/153

麻辣子鸡/154

苗家菜豆腐/154

三层套鸡/154

酸鱼肉/154

通道侗家腌肉/155

乌鸡天麻汤/155

血耙鸭子/155

一鸭四吃/155

芷江葱耙鸭/156

猪血稀饭/156

臭豆腐/157

桑植盐豆腐干/157

虾饼/157

杨裕兴面条/157

姊妹团子/158

菊花烧卖/158

椒盐馓子/158

德园包子/158

析德芳汤圆/159

◆ 餐饮名店

聚和园/159

辣椒炒肉土菜馆/160

老湘食乡村馆/160

锦绣红楼/160

长沙玉楼东/160

独一锅餐饮连锁/161

湘西部落/161

◆ 老字号

大宫殿/161

甘长顺面馆/162

徐长兴烤鸭店/162

和记粉馆/162

杨裕兴面馆/163

◆ 风味小吃

社饭/156

◆ 特色食街

长沙曙光中路/163

湖北

❖ 特色名菜

清蒸武昌鱼/166
红烧鮰鱼/166
蒸珍珠丸子/167
网油八宝鸡腿/167
红烧野鸭/167
蒸烩八宝饭/167
龙凤配/168
鱼糕丸子/168
沔阳三蒸/168
千张肉/169
石首鸡茸鱼肚/169
郢县网油砂/170
黄陂三合/170
荆州鱼糕丸子/170
荆州皮条鳝鱼/171
鱼圆/171

❖ 风味小吃

江陵散烩八宝/171
三鲜豆皮/172
襄樊糊辣汤/172
云梦鱼面/172
面窝/173
豆丝/174
热干面/174

橘颂饼/174
东坡饼/174
什锦豆腐脑/174

❖ 餐饮名店

湖景龙腾酒楼/175
亢龙太子酒轩/175
三五醇酒店/175
福盛酒店/175
艳阳天美食广场/176

❖ 老字号

老通城酒楼/176
四季美汤包店/176
小桃园煨汤店/177
谈炎记水饺馆/177
蔡林记热干面/177
五芳斋汤圆店/177

❖ 特色食街

首义文化园小吃街/178
武汉吉庆街/178



辽宁

东北地区

LIAONING



美食印象

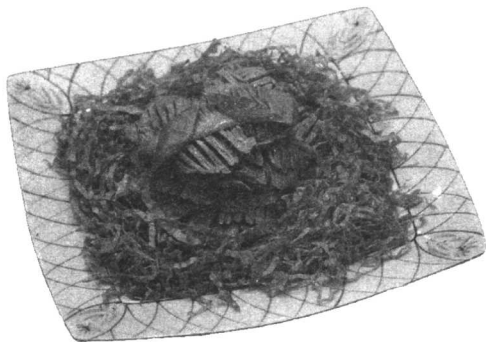
辽菜是以鲁菜为基础发展起来的且风格独具的一大菜系。它结合流传于民间的宫廷菜点之精华,集各大民族之珍馐于一体,素以选料考究、讲求营养、制作精湛,色、香、味、美俱佳而闻名,具有一菜多味,咸甜分明、酥烂香脆、色鲜味浓、明油亮芡、讲究选型的特点,深受中外美食家的好评。

特色名菜

◆四绝名菜

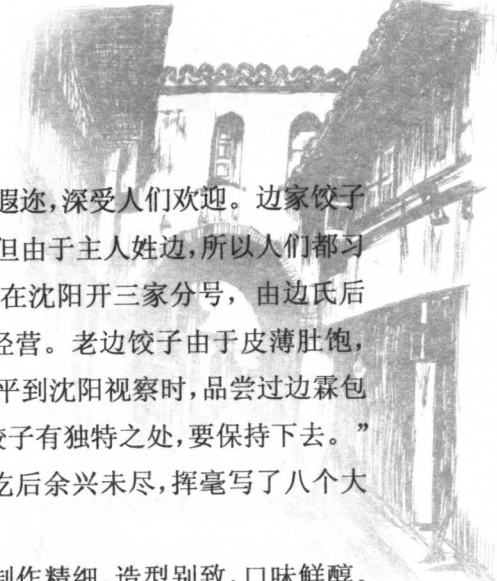
【典故】“四绝名菜”就是熘腰花、熘肝尖、煎丸子和熘黄菜。清光绪年间，河北北塘人国喜玉出关到辽宁谋生，他在沈阳市小东门外开了个宝发园饭馆。然而开业多日，生意十分清淡。他经过反复琢磨，根据东北人的口味，用猪肝、猪腰、瘦猪肉和鸡蛋等普通的原料，经过精细的挑选、配汁，以上好的刀工做出了色、香、味俱全的菜肴。一天早晨，一位 20 多岁穿白色西服的年轻人来宝发园就餐。他点名要吃熘肝尖、熘腰花、熘黄菜和煎丸子四道菜。菜上桌后，这位青年连声说好，赞口不绝。临走时，他把堂倌找来，告诉他这四样菜色、形、味、刀工、火候俱佳，以后可称之为“四绝”。说完留下 10 块大洋微笑而去。那青年刚走，

周围的人都来向国喜玉道喜。国喜玉莫名其妙，经人解释才知道，原来那年轻人不是别人，正是后来大名鼎鼎的少帅张学良。从此，宝发园四绝名菜之名不胫而走，越来越多的人慕名而来，宝发园名声从此大振。



◆老边饺子

【典故】清道光八年(1828 年)，河北河间府任邱县边家庄，有位叫边福的来沈阳谋生，在小津桥搭上马架房，立号边家饺子馆。由于精心



制作,风味独特,并以水煸馅蒸饺闻名遐迩,深受人们欢迎。边家饺子因为肉馅是煸过的,所以叫煸馅饺子,但由于主人姓边,所以人们都习惯称之为老边家饺子。老边饺子先后在沈阳开三家分号,由边氏后裔——边跃、边义、边霖弟兄三人分别经营。老边饺子由于皮薄肚饱,柔软肉头,馅鲜味好,浓郁不腻。邓小平到沈阳视察时,品尝过边霖包制的饺子,吃后非常高兴地说:“老边饺子有独特之处,要保持下去。”艺术大师侯宝林亲临品尝老边饺子,吃后余兴未尽,挥毫写了八个大字:“边家饺子,天下第一”。

【制作方法】老边饺子选料讲究,制作精细,造型别致,口味鲜醇。它的独到之处是调馅和制皮。调馅:先将肉馅煸炒,后用鸡汤或骨汤慢煨,使汤汁浸入馅体,使其膨胀、散落、水灵,增加鲜味。同时,按季节变化和人们口味爱好,配入应时蔬菜制成的菜馅。剂皮和制:用精粉掺入适量熟猪油开水烫拌和制。这样能使剂皮柔软、筋道、透明。老边饺子除蒸煮外,还可烘烤、煎炸。

◆满汉全席

【典故】满汉全席起兴于清代,是集满族与汉族菜点之精华而形成的历史上最著名的中华大宴。乾隆甲申年间李斗所著《扬州书舫录》中记有一份满汉全席食单,是关于满汉全席的最早记载。满汉全席是我国一种具有浓郁民族特色的巨型宴席。既有宫廷菜肴之特色,又有地方风味之精华,菜点精美,礼仪讲究,形成了引人注目的独特风格。满汉全席原是官场中举办宴会时满人和汉人合坐的一种全席。满汉全席上菜一般起码一百零八种,分三天吃完。满汉全席取材广泛,用料精细,山珍海味无所不包。烹饪技艺精湛,富有地方特色。突出满族菜点特殊风味,烧烤、火锅、涮锅皆有;同时又展示了汉族烹调的特色,扒、炸、炒、熘、烧等兼备,实乃中华菜系文化的瑰宝。

【制作方法】满汉宴席取材广泛,包括“山八珍”、“陆八珍”、“海八珍”三种。“山八珍”是熊掌、猴头、旱达堪、飞龙、虎肾、麋鹿、人参、蕨