



美丽烈山微信公众号



烈山文旅抖音



烈山文旅快手

淮北市烈山区文化旅游体育局



味  
烈山







烈山  
镇

Lieshan





### 【制作流程】

- 1、土公鸡斩块洗净，青红米椒切段备用；
- 2、锅内加入猪油、菜籽油加热，下姜片、花椒、八角、白芷、干辣椒炒香；
- 3、加入鸡块大火翻炒至表面金黄后分次加入老抽、开水、盐、鸡精、味精、白糖；
- 4、顺着锅边贴上提前擀好的面饼，小火炖50分钟，加入提前切好的青红米椒和蒜子大火收汁即可。



明清石榴园隐庐餐厅

淮北市烈山区013县道东50米中国石榴博物馆西100米

18656100003

**【食材构成】**  
 主料：本地土公鸡、地锅饼  
 辅料：蒜子、姜、青红米椒、盐、鸡精、味精、海天  
 老抽、花椒、八角、白芷、干辣椒



### 【菜品故事】

地锅鸡起源于皖北，是我们淮北的特色菜。榴园地锅鸡选取石榴园内散养的本地鸡，这些鸡食石榴籽和青草，肉质紧实甜香。烹饪时用石榴干枝生火，地锅烹饪，并在锅周围贴饼。其口感鲜醇，饼借菜味，菜借饼香，具有软滑与干香并存的特点。

## 榴园地锅鸡



## 南北鲜

### 【菜品故事】

据传，“鱼咬羊”的发明者是孔子的门生颛孙子张。春秋末，孔子问礼老子，途经淮北（杜集区朔里镇徐楼村附近），途中断炊。弟子颛孙子张讨来一块羊肉，又在河里逮了一些小鱼，不及多想，就把羊肉塞到鱼嘴里去蒸煮，最终味道竟然格外香，鱼酥肉烂，不腥不膻，汤味鲜美，风味独特。

### 【食材构成】

主料：花鲢鱼、羊后腿肉、羊腿骨  
辅料：香菜、大葱、盐、红枣、姜、枸杞、羊油

### 【制作流程】

- 1、把羊腿骨，羊后腿肉泡水30分钟，加水大火煮至汤色呈现奶白色后备用；
- 2、煮好的羊肉捞出切片备用；
- 3、把花鲢鱼、葱姜处理干净后，切成小块备用；
- 4、起锅烧热加入羊油，下入提前准备好的鱼块煎至两面微黄；
- 5、加入熬制好的羊肉汤和切好的羊肉，下葱姜料酒大火煮40分钟，加入盐、鸡精、味精、胡椒粉烧开即可出锅。

明清石榴园隐庐餐厅  
淮北市烈山区013县道东50米中国石榴博物馆西100米  
18656100003





宴东城酒店  
淮北市烈山区长山南路10号  
18156106661

## 南湖生态鱼头

### 【菜品故事】

南湖是国家城市湿地公园，风景秀丽，水美鱼肥，其中花鲢鱼更是一大特色。因南湖水质好，所产鲢鱼没有土腥味，肉质鲜美。现在赏南湖美景，品生态鲢鱼，已成为淮北旅游一大特色。

### 【食材构成】

主料：花鲢鱼头  
辅料：丝瓜

### 【制作流程】

- 1、鱼头洗净，连同高汤、料油放入砂锅，小火慢炖至软烂；
- 2、加入丝瓜块，收汁。





宴东城酒店

淮北市烈山区长山南路10号

18156106661

**【制作流程】**

1、青豆米捣碎成渣，加入鸡蛋、葱花拌匀，加盐调味；

2、下油烧至五成热，加入豆渣鸡蛋，翻炒出锅；

3、用本地水烙馍卷好即可。

**【食材构成】**

主料：青豆米、鸡蛋、面粉

辅料：葱、姜、蒜

# 烙馍卷豆渣

**【菜品故事】**

烙馍是皖北特色面食，形似煎饼，有很多种吃法。上世纪六七十年代，淮北人就地取材，炒制豆渣，再用烙馍一卷，香鲜可口、营养健康。这道菜深受人们喜爱，更承载了一代人儿时的回忆。





## 豆面擀面条

### 【菜品故事】

擀面条，即手擀面。其主料石磨面粉产自烈山镇南庄村，麦芽香味浓郁。制成的面条经高汤煮熟后，口感筋韧，豆香十足，回味无穷。

### 【食材构成】

主料：黄豆面、红薯面、南庄石磨面粉

辅料：时令蔬菜

### 【制作流程】

- 1、主料混合和面，制作面剂，擀成面皮；
- 2、撒上玉米淀粉，折叠数次后，切成面条；
- 3、高汤下面，加入蔬菜煮熟即可。



宴东城酒店

淮北市烈山区长山南路10号

18156106661

望湖生态园饭店  
淮北市烈山区烈山镇榴园村  
13966094134

## 望湖一鹅两吃

### 【菜品故事】

鹅肉有“世界绿色食品之王”的美誉，是理想的高蛋白、低脂肪、低胆固醇的营养健康食品。鹅肉富含维生素A、B族维生素、烟酸、钙、磷、钾、钠等十多种微量元素，且富含人体生长发育所必需的多种氨基酸，其组成接近人体所需氨基酸的比例。鹅肉不仅脂肪含量低，而且品质好，不饱和脂肪酸的含量高，特别是亚麻酸含量均超过其他肉类，对人体健康有利。鹅肉脂肪的熔点亦很低，质地柔软，容易被人体消化吸收。中医认为，鹅肉性平、味甘，具有益气补虚、和胃止渴、止咳化痰，解铅毒、祛风湿、防衰老等作用，适宜身体虚弱、气血不足，营养不良之人食用。所以，民间有“喝鹅汤，吃鹅肉，一年四季不咳嗽”的说法。

### 【食材构成】

主料：家养大白鹅

辅料：油、盐、料酒、酱油、白糖、葱、姜、蒜、花椒、红尖椒、大料



### 【制作流程】

#### （一）红烧鹅

- 1、热油，葱姜蒜爆香，下入花椒、大料、料酒、几根红尖椒翻炒出香味；
- 2、倒入鹅块翻炒，可事先将鹅块焯水后捞出再炒；
- 3、加酱油翻炒，加白糖翻炒，炒到鹅块上色；
- 4、加水，没过鹅块，转到高压锅中炖熟，出锅前加调味料。

#### （二）清汤鹅

- 1、将清洗干净并切成小块的鹅肉倒入锅里面，然后往锅里加入适量的水，开始煮；
- 2、将姜、八角、桂皮、花椒、生姜、陈皮等材料洗干净，放入到锅里面一起炖；
- 3、炖开了之后，将大火转为小火，继续慢炖一个小时，这样汤汁更加浓稠入味。





## 地皮鸡蛋

### 【菜品故事】

地皮鸡蛋是一道皖北特色的家常菜肴。地皮菜营养丰富，富含蛋白质、多种维生素和磷、锌、钙等矿物质，具有补血益气，滋养肝肾的作用。

### 【食材构成】

主料：地皮、鸡蛋

辅料：油、盐

### 【制作流程】

- 1、地皮清洗干净，沥干水备用；
- 2、把地皮和鸡蛋拌在一起，放入适当盐；
- 3、起锅烧油，倒入地皮和鸡蛋，翻炒均匀，炒至金黄即可。

望湖生态园饭店

淮北市烈山区烈山镇榴园村

13966094134





### 【制作流程】

- 1、辣椒清洗干净，切成辣椒圈；
- 2、青辣椒圈打入鸡蛋，加入适量的食盐和十三香，并搅拌均匀；
- 3、往青辣椒蛋液中加入适量的面粉，并搅拌均匀；
- 4、锅加热，倒入适量的油，油热后，倒入搅拌好的青辣椒面糊开始煎；
- 5、煎到双面金黄即可。

### 【菜品故事】

面煎辣椒是皖北地区一道家常菜，几乎家家都会做。面煎辣椒蛋香扑鼻，再配上红红绿绿的新鲜辣椒，色香味俱全。

## 面煎辣椒



### 【食材构成】

- 主料：面粉、青尖椒  
辅料：油、盐、鸡蛋、十三香

望湖生态园饭店  
淮北市烈山区烈山镇榴园村  
13966094134



## 红烧跑山猪

### 【菜品故事】

跑山猪是微型猪种，长期生活在山地，以野果、中草药、柏树籽为食，富含氨基酸和微量元素，养殖周期一年半左右，烹制后肉质细嫩、营养丰富、爽口弹牙、口齿留香。

### 【食材构成】

主料：跑山猪肉

辅料：陈皮、笋、红枣、姜、葱、秘制酱汁

### 【制作流程】

1、猪肉切块，放入砂煲中；

2、加陈皮、笋、红枣、姜、葱及秘制酱汁，大火红烧，小火收汁即可。





果老山庄  
 淮北市烈山区塔山小学旁  
 13866893588

## 林下母鸡汤

### 【菜品故事】

果老山庄坐落在榴园村，地处烈山东部山区，以前交通闭塞，农民家家户户都养些家禽，过着自给自足的悠闲生活，山上松柏、石榴树较多，散养的鸡多是在树林中觅食，肉质鲜嫩，营养丰富，用于炖汤滋补功效强大，老少皆宜，尤其适宜于身体长期虚弱人群、病后恢复期人群、易感冒人群、产后妇女食用。

### 【食材构成】

主料：母鸡  
辅料：盐、香菜

### 【制作流程】

- 1、老母鸡洗净，剁成大块，焯水；
- 2、冷水烧开，母鸡入锅，开水煮20分钟左右；
- 3、转入炖锅，小火炖至两个小时左右；
- 4、出锅加盐和少许香菜，美味的鸡汤就做好了。





## 龙脊山蘑菇鸡

### 【菜品故事】

由龙脊山野生蘑菇和本地土公鸡烧制而成，生姜、辣椒用量较大，用大脸盆，味美鲜嫩，吃后回味无穷，周围市、县慕名驱车前来品尝者络绎不绝。蘑菇鸡是由龙脊山上散养的本地公鸡，加上山上的野蘑菇烹饪而成。据说公鸡要三年左右为最好，加上当地厨师独特的烹饪技术，做出来的味道，无论你是吃上一口蘑菇还是鸡肉，那麻辣的香味，都会让你回味无穷。据说吃蘑菇鸡有补肾养颜的功效，当地也有“不吃蘑菇鸡，白到龙脊山”之说！

### 【食材构成】

主料：鸡、野蘑菇

辅料：大葱、姜、蜂蜜、料酒、酱油、盐、味精、花椒、淀粉（豌豆）、植物油



### 【制作流程】

1. 将鸡肉剁成块；
2. 锅内烧开水，放鸡肉块进去焯水后捞出；
3. 起油锅，放入冰糖，待冰糖炒出颜色时放入鸡肉翻炒上色，然后放入花椒、大料、香叶及葱姜蒜、料酒、生抽，继续翻炒约10分钟至鸡皮出油；
4. 加入足量的水，小火炖，中途要撇去浮沫；
5. 炖鸡的时候，将泡发好的蘑菇洗净，去掉根部；
6. 炖至汤汁收到一半时，加入蘑菇和适量的盐，稍微调大点火继续炖；
7. 炖到鸡肉软烂，汤汁基本收干的时候就可以出锅了。

龙脊山味真野蘑菇地锅鸡  
烈山区烈山镇小李庄  
13685618712



**【菜品故事】****云旗地锅鸡**

地锅鸡是一道中华传统名菜，起源于江苏省北部、安徽省北部和山东省南部交界处。地锅鸡的汤汁较少，口味鲜醇，饼借菜味，菜借饼香，具有软滑与干香并存的特点。烈山区的地锅鸡已经成为餐桌上一道亮丽的风景，以地锅鸡出名的餐馆数不胜数，生意都异常的火爆。地锅鸡在好多地方都有但是烈山区有他独特的美味，地道的烈山特色，深受着淮北人的欢迎。



淮北市烈山区李云旗饭店  
烈山区烈山镇小李庄  
18256111969

**【食材构成】**

主料：鸡

辅料：面粉、大蒜、生姜、洋葱、干辣椒、八角、桂皮、香叶、草寇、青红椒、生抽、老抽、蚝油、糖、大葱

**【制作流程】**

- 1、面粉加少许盐、水，揉成面团，包上保鲜膜醒一会；
- 2、鸡洗干净剁块备用；
- 3、锅里加入少许油，蒜瓣爆香捞出，倒入生姜大葱洋葱片还有香料继续炒香；
- 4、鸡肉下锅翻炒至微黄，加入料酒、生抽、老抽、蚝油翻炒；
- 5、加开水没过食材，大火煮开转小火慢炖二十几分钟；
- 6、在此期间把刚刚准备的面团分成小份；
- 7、鸡汤不多的时候，加入适量盐调味，加热水，没过食材，分好的面团沿着锅边贴饼，再盖上锅盖小火炖15分钟左右；
- 8、大火收汁，撒上青红椒，翻炒均匀即可。





📍 淮北市烈山区李云旗饭店  
📍 烈山区烈山镇小李庄  
📞 18256111969

## 云旗地皮鸡蛋

### 【菜品故事】

云旗地皮鸡蛋，是一道由地皮、鸡蛋等做成的美食。地皮菜富含蛋白质、多种维生素和磷、锌、钙等矿物质，地皮菜所含的一种成分可以抑制人大脑中的乙酰胆碱酯酶的活性，从而能对老年痴呆症产生疗效。可以降脂明目、清热降火、可辅助治疗烧伤、烫伤及疮疡肿毒；具有补虚益气，滋阴养肝肾的作用。

### 【食材构成】

主料：鸡蛋、水发地皮菜  
辅料：盐

### 【制作流程】

- 1、地皮清洗干净，沥干水备用；
- 2、把地皮和鸡蛋拌在一起，放入适当盐；
- 3、起锅烧油，倒入地皮和鸡蛋，翻炒均匀；
- 4、煎至两面金黄即可。



## 云旗炒凉粉

### 【菜品故事】

凉粉对于大家来说并不陌生，但是说到炒凉粉，很多人可能没有品尝过。炒凉粉做法简单，用油炒过的凉粉口感滑腻爽口，让人吃了一口还想吃第二口。炒好的凉粉，不凉，也不容易伤胃，更适合老人和小朋友食用。

### 【食材构成】

主料：凉粉

辅料：植物油适量、葱、青红椒、蒜、盐、生抽、鸡精、白糖、豆瓣酱等

### 【制作流程】

1. 把凉粉切成小块；
2. 调料加上半杯水，调成一份料汁备用；
3. 热锅凉油炒香葱和蒜，再加入洋葱丝和青红椒继续翻炒，洋葱略软，这时加入2勺豆瓣酱，快速翻炒；
4. 翻炒均匀后倒入凉粉，并倒入 $\frac{1}{2}$ 的料汁，中火小心翻炒；
5. 然后倒入剩下的 $\frac{1}{2}$ 料汁，翻炒两下，转小火炖煮一两分钟左右即可。

淮南市烈山区李云旗饭店  
烈山区烈山镇小李庄  
18256111969





### 品尝砂锅

淮南市烈山区卧牛路烈山花园5栋106

15056182013

## 品尝砂锅蛋饺

### 【菜品故事】

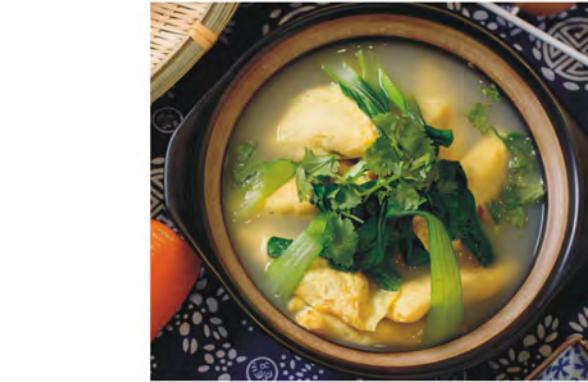
蛋饺来源于皖北老一辈过年传下来的菜品。可以入汤也可炖菜。制作方法简单，老少皆宜。

### 【食材构成】

主料：鸡蛋、猪肉、豆芽、青菜

### 【制作流程】

鸡蛋打碎搅拌，放在大汤勺摊成圆形蛋皮，放入腌制好的肉馅定型。





## 品尝卤鸡爪

### 【菜品故事】

鸡爪的营养价值颇高，含有丰富的钙质及胶原蛋白，多吃不但能软化血管，同时具有美容功效。此菜的鸡爪经先炸后炖的处理，皮脆而松软，再配以不同口味的酱料调制，风味独特。

### 【食材构成】

主料：鸡爪  
辅料：酱油、大料

### 【制作流程】

新鲜鸡爪清洗干净，剪去鸡爪指甲过油晾凉，放入卤汤卤制。

品尝砂锅

淮北市烈山区卧牛路烈山花园5栋106

15056182013



## 小酥肉砂锅

### 【菜品故事】

酥肉是一道传统特色名菜，味道香酥可口。烈山小酥肉砂锅以高汤放入油炸过后的小酥肉，添加蒜苗、木耳、粉丝等配料，酥嫩多汁，口感丰富。

- 品尝砂锅
- 淮北市烈山区卧牛路烈山花园5栋106
- 15056182013



### 【食材构成】

主料：猪里脊肉、小青菜、木耳、金针菇  
辅料：盐、胡椒粉、淀粉、生抽

### 【制作流程】

- 1、把新鲜的里脊肉切成条状，放入盐、胡椒粉、生抽等调味料腌制入味；
- 2、放入淀粉起锅烧油炸制金黄；
- 3、放入高汤和配菜。





## 顺记酱猪蹄

### 【菜品故事】

顺记酱猪蹄，属顺记原创菜品之一，该产品选材优良，工艺严谨，所有猪蹄皆选用当天宰杀猪前蹄，经清理、泡水等工序后，放入锅中。加入料酒、冰糖、桂皮、草寇等数十位中药材，猛火烧开后小火慢炖而成。出锅成品，颜色诱人，口感香糯可口，肥而不腻，淡而不薄。因食材不含任何添加剂，且含大量胶原蛋白故深受大多爱美人士喜爱。顺记猪蹄自上市二十多年来，深受广大群众的赞赏与喜爱，已成为老幼皆知的淮北特色美食。

### 【食材构成】

主料：猪前蹄  
辅料：姜片、白酒、冰糖、白芷等

### 【制作流程】

1. 选用当天宰杀猪前蹄，除毛清洗泡水；
2. 架锅烧开水，将处理后的食材放入锅中焯水；
3. 锅洗净，加水、猪蹄，大火烧开后放入辅料，小火炖制2小时即可出锅。



顺记饭店

淮北市烈山区烈山花园南区107号

13866882387



顺记饭店  
淮北市烈山区烈山花园南区107号  
13866882387

## 顺记烧鱼头

### 【菜品故事】

顺记烧鱼头，属顺记原创菜品之一，原料选用五公斤左右南湖花鲢（俗称胖头鱼），在其头后三公分处切下，清洗后油煎烹制，大火烧开后转小火煨制1-2小时，起锅前加入粉条、豆腐，再炖十分钟左右即可出锅。上桌时，汤汁浓郁鲜美，鱼肉口感滑润筋道，绝无土腥味，尝过者皆赞不绝口。

### 【食材构成】

主料：南湖花鲢胖头鱼  
辅料：葱、姜、蒜、八角等

### 【制作流程】

1. 选用五公斤左右的花鲢在腮后三指处切掉鱼头；
2. 洗净的鱼头过油；
3. 葱姜炸锅，加入鱼头大火烧开；
4. 烧开后改小火炖制，加入粉丝、豆腐炖制，即可出锅。



衬义饭店  
烈山区南湖雅苑东门路对面  
13705615130

## 衬义辣子鸭

### 【菜品故事】

鸭是为餐桌上的上乘肴馔，也是人们进补的优良食品。鸭肉的营养价值与鸡肉相仿。但在中医看来，鸭子吃的食物多为水生物，故其肉性味甘、寒，入肺胃肾经，有滋补、养胃、补肾、消水肿、止热痢、止咳化痰等作用。

凡体内有热的人适宜食鸭肉，体质虚弱，食欲不振，发热，大便干燥和水肿的人食之更为有益。民间还传说，鸭是肺结核病人的“圣药”。辣子鸭是一道家常菜，做法简单，味道却不简单，鲜香可口，堪称一绝。

### 【食材构成】

主料：鸭肉  
辅料：葱、姜、蒜、青红辣椒、花椒、料酒、生抽、老抽、白糖、盐等



### 【制作流程】

1. 将鸭肉洗净并剁成小块，辣椒洗净、备好葱姜蒜；
2. 热锅倒入少许油，下入花椒大料炒香；
3. 倒入沥干水分的鸭肉块翻炒；
4. 翻炒至肉块收紧变色，加入备好的葱姜蒜继续煸炒出香味；
5. 依次放入料酒、生抽、老抽，翻炒均匀；
6. 加入没过鸭肉的清水，大火煮沸后小火炖煮15-20分钟；
7. 青红椒斜切成段；
8. 大火收汁，加入适量盐、糖；
9. 倒入切好的辣椒，大火炒匀，煸出辣味即可出锅。





牛尾鸡辣兔馆  
烈山区香港街8栋107  
13956475290

**【食材构成】**  
主料：牛尾、母鸡  
辅料：猪油（炼制）、黄酒、盐、大葱、  
姜、花椒

牛尾有较好的补肝肾，强筋骨作用，配以母鸡肉增强补虚益气之功，故对病后体虚，老年体弱者尤宜。



## 烈山牛尾鸡

### 【制作流程】

1. 牛尾用火烧去细毛，刷洗干净，去掉尾根大骨剁成3厘米长的段。
2. 鸡肉剁块，和牛尾段一起放入沸水中余烫片刻捞出沥干。
3. 在炒锅中放入猪油烧热，放入葱白（切段）、姜（切片）、花椒煸炒，炒出香味后放入牛尾段，加入黄酒，继续煸炒至牛尾微有焦色，沥干。
4. 和鸡肉、高汤适量一起放入碗中，先用大火煮沸，再用小火煨炖3小时，直至牛尾与鸡肉酥烂。
5. 牛尾与鸡肉盛至大碗中，汤过滤后淋在肉上即可。



● 南湖甲鱼府  
淮北市烈山区长山南路南湖公园内  
15156192772



## 南湖甲鱼捞饭

### 【菜品故事】

南湖甲鱼捞饭以烈山南湖野生甲鱼为主料，富含胶原蛋白的汤汁鲜香浓稠，配以香喷喷的米饭，滋味三日不忘。甲鱼中含有多种营养成分，可以补虚损、壮阳气。

### 【食材构成】

主料：南湖野生甲鱼、泰国香米

辅料：青椒、红椒、木耳、蒜子、猪油、鸡油、八角、葱、姜

### 【制作流程】

- 1、热锅放入猪油、鸡油、花生油、花椒、八角、葱、姜、洋葱焗香；
- 2、加入高汤炖五分钟，去除杂料；
- 3、锅中放入过好油的甲鱼块，加调料，小火炖20分钟，放入辅料，收汁即可。



建民饭店  
烈山镇吴山口新村  
15856109369



## 建民小炒鸡

### 【菜品故事】

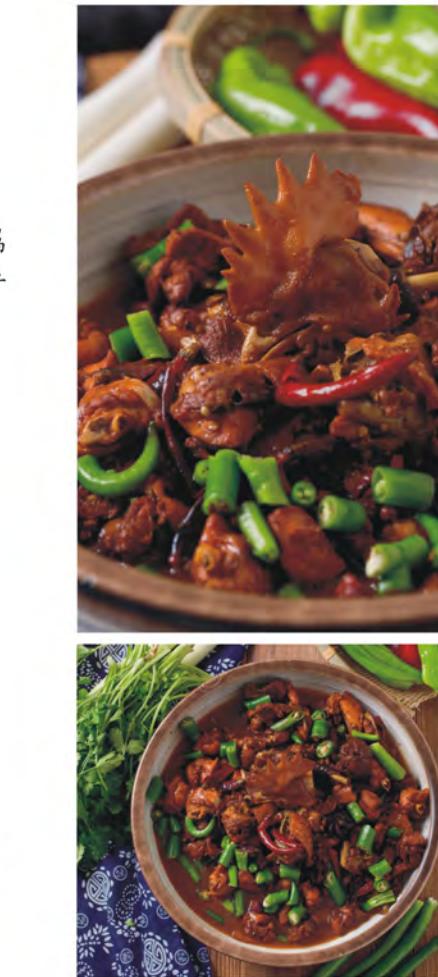
辣椒炒鸡是由辣椒、鸡肉为主要食材做成的一道菜品，属于家常菜。鸡的肉质细嫩，滋味鲜美，适合多种烹调方法，并富有营养，有滋补养身的作用。

### 【食材构成】

主料：鸡  
辅料：干辣椒丝、青辣椒、姜、葱、蒜、生抽、鸡精、料酒、白糖、植物油、食盐等

### 【制作流程】

1. 新鲜的鸡切成小块，用料酒、盐先腌十分钟左右；
2. 姜、蒜切片，葱切片备用；
3. 准备花椒大料、干辣椒丝、青辣椒；
4. 锅中加入少许油，大火烧热，放入姜、蒜片爆香，随后放入辣椒段和花椒，小火煸炒出麻辣香味，然后放入鸡块翻炒，最后撒入盐、鸡精、白糖和葱段炒匀起锅即可。



# 清炖老鸭汤

## 【菜品故事】

老鸭汤是一道安徽沿江的特色传统名菜，制作原料主要有活老鸭、精盐等。汤汁澄清香醇，滋味鲜美，鸭脂黄亮，肉酥烂鲜醇，是一种集美食养生，传统滋补，民间食疗为一体的大众消费型汤锅食品。

## 【食材构成】

主料：老鸭  
辅料：姜、食盐

## 【制作流程】

- 1、鸭肉清洗干净，泡净血水；
- 2、姜切片；
- 3、锅中坐水烧开，焯鸭块；
- 4、捞出焯好的鸭块；
- 5、另起锅，锅中坐水，下焯好的鸭块、生姜片；
- 6、盖上锅盖，中火烧开，转小火炖煮30分钟；
- 7、时间到，汤炖好，加盐调味，即可。



建民饭店

烈山镇吴山口新村

15856109369



宋瞳  
Songtuan  
镇





农家小院

淮北市烈山区宋疃镇马桥村

13696601296

## 酱骨龙虾

### 【菜品故事】

酱骨龙虾是面向无肉不欢的年轻人创新制作的一道融合菜。把传统的酱烧大骨头和流行的十三香小龙虾烧在一起，搭配新颖，酱香浓郁，微麻辣，回味香甜，还有略微的孜然味道，深受本地年轻食客的追捧。

### 【食材构成】

主料：虾、猪腿骨  
辅料：姜、干辣椒、豆瓣酱

### 【制作流程】

- 1、油七成热把虾过油，猪腿骨过油；
- 2、猪腿骨加豆瓣酱、秘制料炖1个小时，把炖好的猪腿骨汤放龙虾里再炖半个多小时；
- 3、摆盘后浇上秘制料。





农家小院  
淮北市烈山区宋疃镇马桥村  
13696601296

## 特色酸菜鱼



### 【菜品故事】

和传统酸菜鱼不同，烈山酸菜鱼强调汤味醇厚，要达到可以直接受到的水平。表面虽看不到丁点油花，但是汤底堪比浓厚的鱼汤。冬瓜片的脆，粉丝的滑，鱼片的弹，令人食欲大振。

### 【食材构成】

主料：野生黑鱼、农家酸菜  
辅料：冬瓜、粉丝、秘制高汤

### 【制作流程】

- 1、腌制野生黑鱼片；
- 2、鱼骨、鱼头、农家酸菜放入秘制高汤熬十分钟；
- 3、腌好的鱼片一片一片放入锅中等待锅开，将鱼片捞出把鱼汤倒
- 4、起锅烧油，把秘制料熬好，浇至鱼片上即可。

农家小院  
淮北市烈山区宋疃镇马桥村  
13696601296

## 农家毛鸡蛋

### 【菜品故事】

农家小院坚持原材料的品质把控，很多时候都是老板和厨师长一起外出到田野间农户中选取采购最新鲜的食材，采用自然生长的原材料和配菜，拒绝反季节食材。毛鸡蛋是当鸡蛋即将孵成一个生命但是又没有成形，蛋里面已经有了头、翅膀、脚的痕迹，这种亦鸡亦蛋的鸡蛋孵化物就被称为毛鸡蛋，又因其传统孵化发育而成的鸡胚胎在透观状态下形如活动的珍珠，又称为“活珠子”。

“活珠子”早期在乡村食用成风，并成为治疗眩晕的食物单方，是民间传统食补珍品。李时珍《本草纲目》中有记载：“鸡胚蛋有治头痛、偏头痛、头疯病及四肢疯癲之功能。”童叟弱者如能常食之，有健脾、胃作用，遂而起到强身健体之功效。其营养成分与普通鸡蛋相比，含有人体所需的8种氨基酸和婴幼儿所必需的2种氨基酸，促进婴幼儿大脑发育的牛磺酸增加近20倍，促进婴幼儿骨骼生长和防止老年骨质疏松所需的钙增加6倍多，其它营养成分均显著高于普通鸡蛋。而对人体不利的脂肪含量下降50%，胆固醇仅为原有的五分之一，一枚活珠子的营养价值可以和同样重量的牦牛骨的营养价值相媲美。

农家小院毛鸡蛋选用农家土鸡，甄选只孵化13天的土鸡优质鸡蛋作为胚蛋，富含满满原液，味道鲜美且营养价值更高；搭配桂皮、八角、香叶、白芷、白蔻、小茴香等秘制香料熬制，美味与营养兼得。



### 【食材构成】

主料：毛鸡蛋、高汤

辅料：料酒、酱油、盐、糖、姜、葱、桂皮、八角、

香叶、白芷、白蔻、小茴香

### 【制作流程】

- 1、先把毛鸡蛋煮熟剥开待用；
- 2、起锅烧油，放葱、姜、毛鸡蛋过一遍油；
- 3、锅中放水，把毛鸡蛋用高汤、秘制料炖五分钟；
- 4、一道营养美味的农家毛鸡蛋就做好了。



古  
饶  
鎮

Gurao



# 秦楼桃花鸡

## 【菜品故事】

秦楼桃花鸡（辣子鸡）是一道经典的汉族传统名肴，因缘于重庆歌乐山而得名。此菜成菜色泽棕红油亮，质地酥软，麻辣味浓，咸鲜醇香，略带回甜。一般以鸡为主料，加上葱、干辣椒、花椒、盐、胡椒、味精等多种材料精制而成，营养丰富，味道鲜美，虽然是同一道菜，各地制作也各有特色。

## 【食材构成】

主料：仔鸡一只

辅料：葱、姜、蒜、干辣椒、青红辣椒

## 【制作流程】

1. 鸡剁小块，姜蒜切颗粒，辣椒切小一些备用。锅里多一些油，油温要高一些，把清洗干净的鸡放入，炒干水分，盛出备用；
2. 再起锅热油，爆香花椒粒和姜蒜。再把鸡肉放入，翻炒1分钟左右，料酒去腥，生抽提香，老抽上色，少许盐调味，糖增鲜，十三香调味，翻炒均匀。
3. 放入青红椒，翻炒均匀，再放些辣椒粉，增色增香。最后翻炒均匀即可出锅。

金泰来生态园  
淮北市烈山区古饶镇  
19356137171





## 风味烤羊排

### 【菜品故事】

烤羊排曾是成吉思汗喜食的一道名菜，更是呼伦贝尔招待宾客的一道佳肴。在羊排烘烤过程中逐步增加了各种配料和调味品，使其形、色、味、鲜集一体，色美、肉香、外焦、里嫩、干酥不腻，被人们赞为“眼未见其物，香味已扑鼻”。

### 【食材构成】

主料：鲜羊排

辅料：大茴香、孜然、辣椒粉、麻辣鲜、十三香

### 【制作流程】

羊排腌制36小时，放入烧烤炉烤制焦黄即可。

📍 金泰来生态园  
📍 淮北市烈山区古饶镇  
📞 19356137171





四铺大闸鸡鱼馆



淮北市烈山区古饶镇双河村



18726871995

## 红烧鳝段

### 【菜品故事】

对于爱吃鱼的人而言，黄鳝绝对是难以割舍的。它肉质鲜美，既有蛇肉的筋脆，又有泥鳅的鲜香。无论是爆炒还是炖汤，都嫩滑爽口。那种无法形容的口感，实在难以被替代。吃鳝鱼，最喜欢江湖菜的做法——鳝鱼切成段，油炸之后与酱料爆炒，最后将汤汁烧干，料汁全部被鳝段吸收，鲜香辣麻，非常入味。被油炸过的鳝段，口感酥软，让人回味无穷。

### 【食材构成】

主料：鳝鱼

辅料：泡红椒、青椒、蒜、姜、葱、花椒、豆瓣酱、豆瓣辣酱、豆豉适量、色拉油适量

### 【制作流程】

- 1、锅烧热，下宽油，油烧热后，倒入鳝段，炸约5分钟，期间注意翻动几次；
- 2、炸制鳝段两端卷起，用漏勺捞出，沥干油分；
- 3、另起锅，加适量油，油烧热后，将葱片、青椒倒入锅中炒一下，盛出待用；
- 4、余油烧热，倒入花椒粒、姜蒜末和豆豉炒香；再翻入豆瓣酱和泡椒，翻炒均匀；
- 5、最后放入炸好的鳝段，炒好的葱片和青椒，炒匀即可出锅。



四铺大闸鸡鱼馆  
淮北市烈山区古饶镇双河村  
18726871995

### 【制作流程】

- 1、鸡块焯水备用；
- 2、锅内加油，放入葱姜、小尖椒、八角、酱翻炒出香，放入鸡块翻炒；
- 3、锅里添水，沿锅边贴好面饼，大火煮三十分钟；
- 4、取下贴饼，加入青红椒块、蒜翻炒收汁即可出锅。

### 【食材构成】

- 主料：土鸡一只  
辅料：鲜青红椒、小尖椒、葱、姜、蒜、桂皮、香菜、黄酒、啤酒等

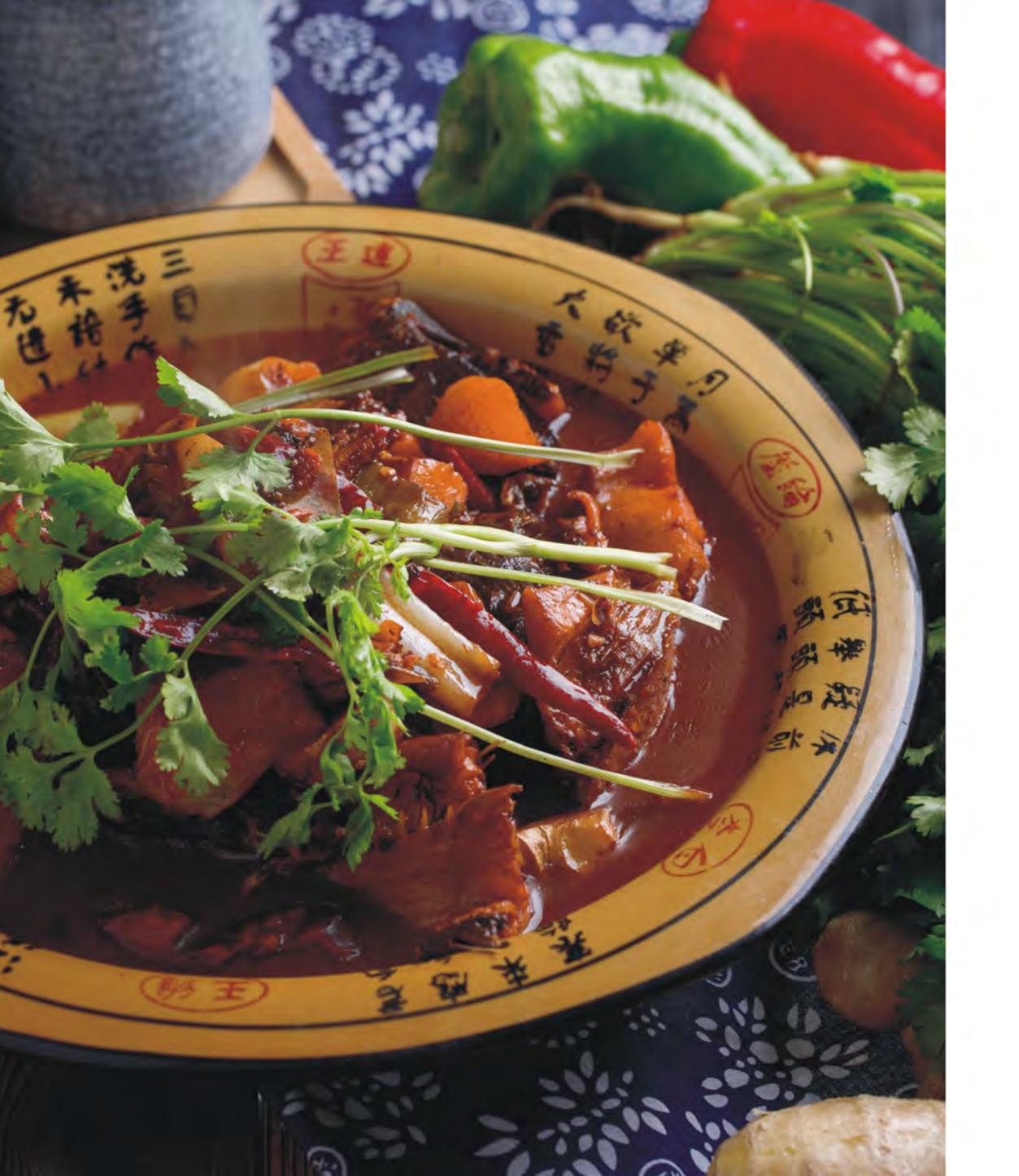


## 大闸地锅鸡

### 【菜品故事】

地锅鸡，是发源于鲁南、豫东、苏北、皖北等地的汉族名菜，起源于山东、河南、江苏、安徽四省交界处。地锅鸡是以鸡、八角、面粉等制作而成的。地锅鸡的汤汁较少，口味鲜醇，饼借菜味，菜借饼香，具有软滑与干香并存的特点。





● 四铺大闸鸡鱼馆  
● 淮北市烈山区古饶镇双河村  
● 18726871995

## 红烧黑鱼

### 【菜品故事】

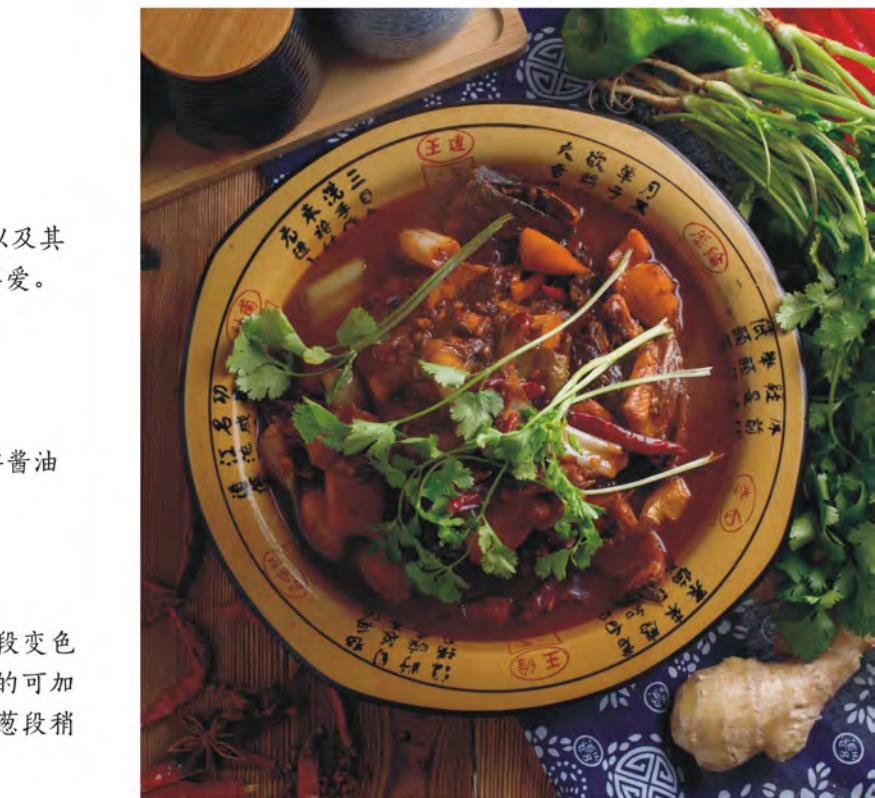
野生黑鱼肉质鲜美且营养价值很高，含有丰富的蛋白质、氨基酸以及其它营养元素，有补血，健脾的功效，是营养丰富的滋补鱼，深受人们喜爱。

### 【食材构成】

主料：黑鱼一条  
辅料：生姜片、敲碎蒜头、葱段、香菜、食油、糖、醋、绍酒、美味鲜酱油

### 【制作流程】

- 1、把黑鱼处理干净，切段（也可再对劈开）；
- 2、热锅热油放入蒜头、姜片炒出香味，再放入黑鱼轻轻地翻炒透至鱼段变色（有点发白），依次加入绍酒、美味鲜酱油、糖和几滴香醋（喜欢辣的可加一只辣椒）、热水（水漫过鱼块的三分之二），盖锅中火煮十分钟放入葱段稍过片刻收汁，撒上香菜点缀一下即可出锅（中途翻几下）。





## 手工面皮

### 【菜品故事】

面皮采用一级精面粉，制造而成，筋道爽滑，好吃不腻。使用二十多味大料，熬成汤汁，汤味浓厚，回味无穷。辣椒油，将山东精品辣椒打成辣椒面，使用一级纯大豆油，熬制而成，无任何添加剂，香而不辣。

### 【食材构成】

主料：高筋面粉

辅料：绿豆芽、黄瓜、面筋、芝麻酱等



赵集明明手工面皮  
古饶镇赵集社区赵集街  
17754186789

### 【制作流程】

- 1、凉水和面，成团之后醒10分钟；
- 2、盆里倒入一点凉水至面团一半的位置，开始洗面，就在水里揉搓；揉到面水很浑浊了就换一盆水，之前洗面留下的水不要倒掉，另备一个大点的盆留置好。面在水里洗上四、五遍就可以，留下的是有点发黄的面筋。
- 3、洗面的水放在一个大盆里，沉淀三四个小时，沉淀后的洗面水上面是清的，面粉都沉到盆下了，把上面的清水撇掉，然后用勺子将沉在盆底的面水搅匀。
- 4、把面水用筛子过滤一遍，筛出里面的面疙瘩，留下没有杂质的面水。
- 5、准备好面皮锣，在面皮锣刷一层薄薄的熟油，倒入一勺面水，铺匀，放入已经烧开的锅中，上屉盖盖蒸2到3分钟，面皮的厚薄自己掌握，晾凉揭下面皮即可。切记每张面皮之间要抹油隔开，防止粘连。
- 6、洗出的面筋，也是上屉蒸，蒸好的面筋有弹性，蜂窝状，切块备用，食用时加辅料可拌可卷。



赵集笑影面皮  
古饶镇赵集社区正华购物中心旁边  
17756193393

## 赵集面皮

### 【菜品故事】

赵集面皮具有筋道、柔软、凉香、酸辣可口、四季皆宜之特点，是当地风味的食品之一。其面皮选料精良，工艺严谨，调味讲究，以“薄、光、软、筋、香”而闻名，凉爽可口。如今是赵集地区的名小吃。赵集面皮的特点在于秘制的汤料，汤料用近30种调料熬制成汤。冬天，汤锅始终放在煤球炉上，天冷时，剥好的面皮、面筋、绿豆芽反复过滤热汤两次，加上芝麻酱适量即端上桌，夏天吃面皮，则不需要过滤热汤。醋、辣椒，根据自己的喜好随意调制，喜欢辣的朋友可以多加上辣椒油，更加有味道。凡是去古饶镇的人，都少不了吃上一份，只要吃过一次，就让你彻彻底底地迷上赵集面皮。

### 【食材构成】

主料：高筋面粉

辅料：绿豆芽、黄瓜、面筋、花生、芝麻酱等

### 【制作流程】

1. 面粉经和面、醒发、抓洗、沉淀制成澄粉备用；
2. 加水稀释至合适浓度，将澄粉液倒入涂油后的面皮锣，摇匀成圆饼状；
3. 将面皮锣入屉蒸2分钟，揭出面皮，食用时加辅料可拌可卷。



杨庄  
办

Yangzhuang





# 升红烧羊腿

【菜品故事】

淮北地区自古喜食羊肉，至今已有三百余年历史，更有“无羊不成席”之说。东升红烧羊腿肉质细嫩醇厚，软多味，辣香诱人，风味冷菜，酒饭均可。

**【制作流程】**

1、羊腿清洗干净，冷水下锅；  
2、调料准备：桂皮，香叶，花椒，麻椒，大料，山  
楂，自己，水塘，调料全部放进锅里，加入没过羊

辅料：桂皮、八角、

■ 食材

【食材构成】





东升羊肉馆  
烈山区选煤厂门口  
13966115429

## 红烧鲫鱼

### 【菜品故事】

鲫鱼肉肥汁多，味道鲜美，可红烧、煮汤或清炖，以红烧鲫鱼味道最佳。因其营养丰富，含有大量的蛋白质，常食可补身益体。鲫鱼很适合上班族食用。在空调房待久，很容易精神疲倦、皮肤干燥；多吃鲫鱼不仅可使皮肤有弹性，还可缓解压力、改善睡眠质量等。

### 【食材构成】

主料：小鲫鱼

辅料：香菜、葱、姜、蒜、红尖椒、酱油、黄酒、料酒、水、少许鸡精、糖、胡椒粉

### 【制作流程】

- 1、新鲜鲫鱼处理干净，挂起晾水；
- 2、身子抹一遍芡粉，手拎着尾巴滑入滚油中煎，小心地用铲子浇油上去，这样不会破皮。煎至两面焦黄，起锅滤油，热鱼见风就会酥脆；
- 3、锅里剩一点油，开火，加葱、姜、蒜、红椒，煸炒十秒钟；
- 4、将煎好的鱼平铺在配菜上面，加酱油、黄酒，大火煮沸；
- 5、翻身，加糖、盐、胡椒粉、些许味精。加水，没过鱼身，盖上锅盖，煮5分钟；
- 6、看到汁稠入味，起锅。鱼先起，再将配菜盖鱼身上；
- 7、起锅放入容器（放入后在鱼身均匀地洒一些醋，可以增加鲜味，色泽更加鲜亮诱人，并且可以锁住营养，不容易让营养流失）。





东升羊肉馆  
烈山区选煤厂门口  
13966115429



## 孜然羊肉

### 【菜品故事】

孜然羊肉的主要特点就是孜然的香味加上羊肉的香脆，香气怡人，美味可口。经典的孜然羊肉是要炸一下再调味儿，吃起来干香耐嚼，回味无穷。羊肉肉质细嫩，易消化，蛋白质含量高，孜然具有理气开胃，驱风止痛的功效。此菜品较适合在秋冬季节食用。

### 【食材构成】

主料：羊肉

辅料：孜然粒、孜然粉、酱油、白糖、盐、洋葱、蛋清、料酒、香葱

### 【制作流程】

1. 羊肉切薄片，用清水冲洗五分钟去除血水，然后加入蛋清、料酒抓匀腌制20分钟；
2. 洋葱切成薄片，香葱切成3-4厘米长的段备用；
3. 炒锅烧热到用手置于上方能感觉到明显的热气，然后放入适量油，放入羊肉片迅速滑散，炒到肉片变色后盛出；
4. 再次加热锅中剩余的油，到4成热时放入洋葱炒出香味，然后放入之前炒好的羊肉片，淋入酱油、孜然粒、盐、白糖拌匀后炒出香味，最后在出锅前撒上孜然粉、香葱段拌匀即可。





### 【菜品故事】

鲤鱼一直有着很好的寓意，在皖北地区，逢年过节，家有喜事，桌上必不可少一道红烧大鲤鱼。我们有心的师傅们经过改良，做出了这一道老少皆宜的风味菜。糖和醋的融合，加上油泼辣椒的颜色和香味，注定着这道蒜爆鲤鱼成为大众最喜爱的菜品之一。

擦面条饭店

淮北市烈山区卧牛路南湖雅苑35栋103-104

3233678 18156106661

## 蒜爆鲤鱼



### 【食材构成】

主料：鲤鱼一条

辅料：大蒜、白糖、耗油、陈醋、胡椒粉、生抽

### 【制作流程】

1. 鲤鱼宰杀，去鳞，去除腹内黑膜。清洗干净，去除腥筋，改一字刀；
2. 锅内加水下入葱姜，加入清洗好的鲤鱼，煮七分钟；
3. 捞出装盘。大蒜打成蒜泥加入辅料调制，浇在鱼身上；
4. 撒上干辣椒段、花椒。淋上热油，撒上香菜装饰。



● 擀面条饭店

● 淮北市烈山区卧牛路南湖雅苑35栋103-104

● 3233678 18156106661

## 干烧猪手

### 【菜品故事】

猪蹄含有丰富的胶原蛋白。营养价值很高。具有美容养颜的作用。在上世纪80、90年代，过年大家合伙杀猪，有一家分到了两个猪蹄，过年家里客人多，两个猪蹄烧出来显得太寒碜，于是就想到搭配了鸡蛋在一起，因为有老人，所以烧制的时候时间长一些，口感更软烂。满满一大盆猪蹄卤蛋一上桌，众人大快朵颐，连连夸赞。后来这个做法就流传了下来。擀面条饭店老菜新做，从色香味上改进优化，做成店里一道特色菜。

### 【食材构成】

主料：新鲜猪蹄，鸡蛋

辅料：香叶、白芷、桂皮、丁香、草寇、肉蔻、草果、白蔻、冰糖、味精、胡椒粉、海鲜酱、南乳汁

### 【制作流程】

- 1、猪蹄洗净斩寸块，冷水下锅；
- 2、加葱姜、料酒去腥。水开打去浮沫，捞出洗净备用；
- 3、鸡蛋煮熟去皮；
- 4、锅中加入底油，下葱、姜、花椒、干辣椒及各种香料煸炒出香味，下入猪蹄；
- 5、加开水没过猪蹄，下入鸡蛋、调味，小火焖煮40分钟。大火收汁，装盘。





## 烈山椒糊子

### 【菜品故事】

椒糊子是淮北地区民间菜，是地方家常美食。早年农忙时，都是全家上阵抢收抢种，家里“后勤部长”也要到田间地头去帮忙，但是也要保障大家吃上饭。巧手的长辈们就地取材做了一锅辣椒糊，再烙一锅饼，亦菜亦饭。其香辣咸鲜的口味也很受大家欢迎。后来辣椒糊一直延续到今天，通过不断改进，如今已成为淮北甚至皖北地区大家喜爱的一道美食。浓浓辣椒糊，悠悠家乡情。辣椒糊的味道就像皖北地区人民低调、热情，亲和、豪放的民风一样。

● 擀面条饭店

● 淮北市烈山区卧牛路南湖雅苑35栋103-104

● 3233678 18156106661

**【食材构成】**

主料：虾皮、地角皮、小茴香、鸡蛋、面  
粉、葱姜末  
辅料：辣椒粉、胡椒粉

### 【制作流程】

- 1、锅中加入少许底油；
- 2、葱姜末爆香，加入辣椒粉炒出红油；
- 3、加入适量清水，放入小茴香、地角皮，调味；
- 4、水开加入面水勾芡，出锅。淋上香油，撒上花生碎。





柳记老味菜馆

卧牛路6号南湖雅苑21栋114号

 15956181292

主料：净鱼肉

林用酒

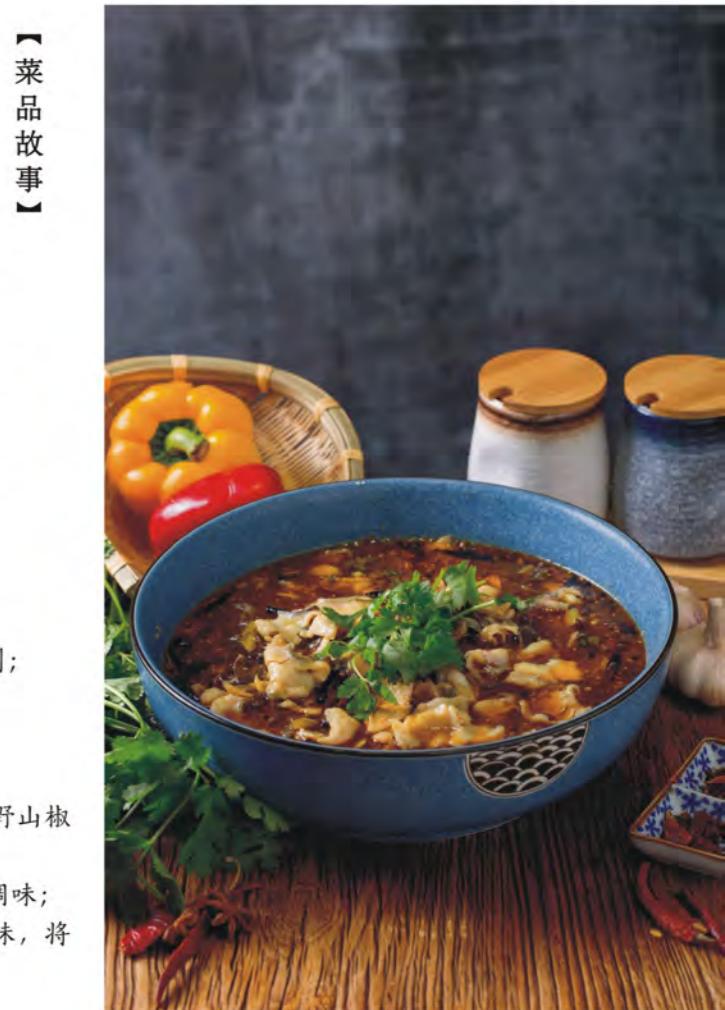
主料：净鱼肉  
辅料：泡菜、盐、鸡精、糖、料酒、  
淀粉、白胡椒粉、蛋清 1 个、干辣椒  
椒、食用油

主料：净鱼肉

相传酸菜鱼源于重庆江津的一个江村渔船，渔夫将捕获的大鱼卖了钱，并将卖剩下的小鱼与其他的农家换酸菜来吃，偶然间渔夫不小心将酸菜和鲜鱼一块煮了，就是这样一个个不经意的做法，竟然做出了

【工程】

- 肉用厨房纸擦干水分，斜刀片成5mm厚的片，放入大碗中，倒入料酒和少许盐腌制  
用水稍冲一下，挤干水分，切成稍粗的丝，备用；  
好的鱼肉，加入干淀粉，拌匀，加入一个鸡蛋清，拌匀；  
锅热油，下入浆好的鱼片，鱼肉变白就捞出；  
好的鱼片捞出备用，油锅留少许油，烧热，倒入泡姜末，蒜末炒香后加入泡辣椒，野  
油变红，加入泡菜炒香，倒入高汤；  
大火烧开后，下入炸好的鱼片，再次烧开，改小火，调入鸡精，糖，盐，白胡椒粉调  
味，准备少许蒜末，撒入盆中，油锅另备油，放入折断的干辣椒，下火炸至红棕色出香  
味，浇在蒜末上，顿时香味四溢。



柳记老味菜馆  
卧牛路6号南湖雅苑21栋114号  
15956181292

## 柳记地锅鸡



### 【食材构成】

主料：当地土鸡

辅料：鲜青红椒、小尖椒、葱、姜、蒜、桂皮、香菜、黄酒、啤酒等

### 【制作流程】

1. 鸡块焯水备用；
2. 锅内加油，放入葱姜、小尖椒、八角、酱翻炒出香，放入鸡块翻炒；
3. 锅里添水，沿锅边贴好面饼，大火煮30分钟；
4. 取下贴饼，加入青红椒块、蒜即可。

### 【菜品故事】

地锅鸡历史悠久，是发源于鲁南、豫东、苏北、皖北等地的汉族名菜。地锅鸡以鸡、辣椒、八角、面粉等制作而成，汤汁较少，口味鲜醇，饼借菜味，菜借饼香，具有软滑与干香并存的特点。





📍 柳记老味菜馆  
📍 卧牛路6号南湖雅苑21栋114号  
📞 15956181292

## 老味椒糊

### 【菜品故事】

虽不是用名贵食材制作的佳肴，但在当地人心中，椒糊却有一种难以言表的特别情愫。因为它既有粥的饱腹感，又有菜的咸鲜辣。田间劳动归来，就着大馍吃，成为了老淮北人最不能割舍的回忆。

### 【食材构成】

主料：辣椒碎、面粉、肉碎、鸡蛋、虾皮  
辅料：花生、香菜

### 【制作流程】

- 1、葱、姜、蒜、肉碎、辣椒炒至干香，加水、酱油；
- 2、面粉加水调糊，小火烧至粘稠状后，倒入鸡蛋液，撒胡椒粉，淋上麻油即可。



## 红烧老公鸡

### 【菜品故事】

鸡肉营养丰富，对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、贫血等有很好的食疗作用。红烧鸡最大限度的保留了鸡肉的营养，是老少皆宜的做法。鸡块色香味俱全，无论是和家人分享还是用来招待客人，都是不二选择。

### 【食材构成】

主料：老公鸡

辅料：葱、姜、蒜、八角、花椒、干辣椒、老抽、盐、醋、鸡精、味精、螺丝椒



聚福楼

淮北市烈山区工人村西

13966097185

### 【制作流程】

1、锅里放油、辅料，炒香放入备用鸡块，煸至肉紧金黄。

2、加入清水烧至八成熟放入蒜、螺丝椒加入调料收汁即可。





聚福楼  
淮北市烈山区工人村西  
13966097185

## 农家烧全鹅

### 【菜品故事】

皖北人日常多以红肉为主，烈山区是个例外。因南湖水资源丰富，故而产鹅、食鹅。本地老鹅，用农家土灶地道技艺烹制而成，口感酱香浓郁、肉质醇厚。一盆热气腾腾、汁浓味厚的农家烧全鹅成了本地人的最爱。

### 【食材构成】

主料：老鹅  
辅料：葱、姜、大料

### 【制作流程】

1. 将老鹅清洗干净，剁大块，放入清水浸泡半小时，捞出控干备用；
2. 锅里倒油，放葱、姜、大料、辣椒，大火爆香；
3. 放入备用老鹅煸炒，炒制金黄，放入老抽、盐、水、调料汁。
4. 大火煮沸转小火慢炖至肉质软烂，收汁出锅即可。



固始鹅块  
烈山区望阳南村东门路对面  
13705619775

## 望阳一鹅两吃

### 【菜品故事】

鹅是鸟纲雁形鸭科动物的一种。鹅肉是理想的高蛋白，低脂肪，低胆固醇的营养健康食品。鹅肉含蛋白质，脂肪，维生素A、B族维生素，烟酸，糖。其中蛋白质含量很高，同时富含人体必需的多种氨基酸以及多种维生素，微量元素矿物质，并且脂肪含量很低。鹅肉具有生津止渴，化痰止咳，补血益气，提高免疫力，和胃，养阴补虚，消除水肿，缓冲贫血，祛风湿抗衰老之功效。固始鹅块一鹅两吃的特点是鲜、香、辣。深受广大人民喜爱。

### 【食材构成】

主料：老鹅

辅料：油、盐、料酒、酱油、白糖、葱、姜、蒜、花椒、红尖椒、大料



### 【制作流程】

#### (一) 红烧鹅

- 1、老鹅洗净剁块备用；
- 2、净锅烧热加入油、锅中放入大葱、生姜，炒出香味，随后放入老鹅，在锅中煸炒至鹅肉收紧；
- 3、放入啤酒煸炒去除腥味；
- 4、加水，没过鹅块，烧开，转小火慢炖。出锅前加调味料。

#### (二) 清汤鹅

- 1、将清洗干净并切成小块的鹅肉倒入锅里面，然后往锅里加入适量的水，开始煮；
- 2、将姜、八角、桂皮、花椒、生姜、陈皮等材料洗干净，放入到锅里面一起炖；
- 3、炖开了之后，将大火转为小火，继续慢炖一个小时，这样汤汁更加浓稠入味。

七矿白激馍夹肉  
淮北市烈山区工人村望阳美食街  
15856197332



#### 【制作流程】

1、五花肉浸泡后，热水下锅，撇净少量浮沫；

2、辅料包好后入锅，炖煮1.5小时；

3、转小火炖约2小时左右至软烂。

#### 【食材构成】

主料：面粉、五花肉

辅料：葱、姜、大料、桂皮、草果



## 七矿白激馍夹肉

白激馍以炭火烤制，皮薄松脆，馍心软绵；腊汁肉用陈年老汤文火炖制，肥而不腻，瘦肉无渣，入口即化。馍夹肉互为烘托，将各自滋味发挥极致，食后回味无穷。

#### 【菜品故事】

白激馍以炭火烤制，皮薄松脆，馍心软绵；腊汁肉用

陈年老汤文火炖制，肥而不腻，瘦肉无渣，入口即化。馍

夹肉互为烘托，将各自滋味发挥极致，食后回味无穷。





张记七矿手打汤圆  
淮北市烈山区望阳美食街内150米处  
15056160765

## 七矿手打汤圆

### 【菜品故事】

七矿手打汤圆位于望阳美食条街，是七矿生活区内的市井小吃。采用秘制新鲜汤圆，随做随吃，甜绵可口，香糯弹牙，是淮北当地一代又一代人的美好回忆。

### 【食材构成】

主料：徐桥糯米、白砂糖、黑芝麻、山楂果酱  
辅料：桂花、红枣、米酒等

### 【制作流程】

- 1、糯米研磨成浆，制成面团；
- 2、包入黑芝麻馅、山楂果酱馅搓圆；
- 3、红枣大火4小时熬汤备用；
- 4、放入汤圆煮熟，加适量桂花和米酒，即可。



## 杨家鹅汤油皮

### 【菜品故事】

9年老店的秘制鹅汤，不仅可以益气补虚，适当喝鹅汤通过补气有增强身体素质的功效。再配上炸至金黄的油皮，风味绝佳！

### 【食材构成】

主料：油皮

辅料：鹅汤、秘制酱料、花生米、蒜、香菜

### 【制作流程】

油皮炸至香脆，切条，淋上秘制的热鹅汤，配上花生米、蒜、香菜拌匀即可。



楊家鹅汤油皮

烈山区七矿工人村望阳美食街门口

15805614879



安庆馄饨

烈山区望阳美食街

15856142486

## 鲜味馄饨

### 【菜品故事】

1981年开业至今，老板是安庆人，根据安庆馄饨做法结合本地口味研制而成，深受本地人喜爱。

### 【食材构成】

主料：猪肉、面粉

辅料：虾皮、紫菜、盐、味精、鸡精、葱花、香菜、胡椒粉、香油

### 【制作流程】

- 1、选用优质高筋面粉制作馄饨皮；
- 2、猪前腿肉剁成肉馅，在剁好的肉馅中放入秘制调味料，制成肉鲜味美的馄饨馅；
- 3、包成馄饨，再配以大骨熬成的高汤，调好底料，滴上香油，这样一碗皮薄馅嫩汤鲜的安庆馄饨就上桌了。



朱春光酱香米线  
望阳路西头文化馆对面  
18756168788

**【食材构成】**

主料：米线、肉酱

辅料：榨菜、蒜苔、包菜等

**【制作流程】**

1. 米线泡透；
2. 碗内依次放入蒜水、榨菜、蒜苔、包菜、香菜、芝麻酱、猪肉酱备用；
3. 熬制6小时以上的高汤冲开料碗，开水把米线烫至柔软后放入碗中，然后把冲好汤的料碗倒入米线。



## 酱香米线

**【菜品故事】**

朱春光酱香米线是淮北本地自创品牌，朱春光是老板的名字，自2018年开业以来，老板用了4年的时间，不断学习更新，最终把菜品与品牌升级后，以亲民的价格和老百姓都认可的口味呈现给大家，受到了家乡人的支持！



刀削面



烈山区望阳美食街



15056175574

### 【食材构成】

主料：面粉、牛肉

辅料：豌豆、酱油、料酒、葱、姜、花椒、大料、豆油、牛骨汤

望阳美食街刀削面，专注刀削面二十年，刀削面和一般手拉的面不同，它全凭刀削。用特制的弧形削刀，一手托面，一手拿刀，刀不离手，面不离刀，刀刀恰好是六寸长。对着锅『刷刷』开削，煮到面条边缘半透明，捞出浇上特色汤汁。

### 【制作流程】

1. 面粉里添加盐、少量碱和鸡蛋清搅拌均匀，削出来的面口感爽滑，久吃不腻；
2. 汤汁添加二十多种大料，经油炸后，用小火熬制而成。熬好的汤味鲜香浓，油而不腻，回味久远。



## 绝味刀削面



牛记土豆片  
烈山区望阳路实验中学东100米  
15056170586

## 牛记土豆片

### 【菜品故事】

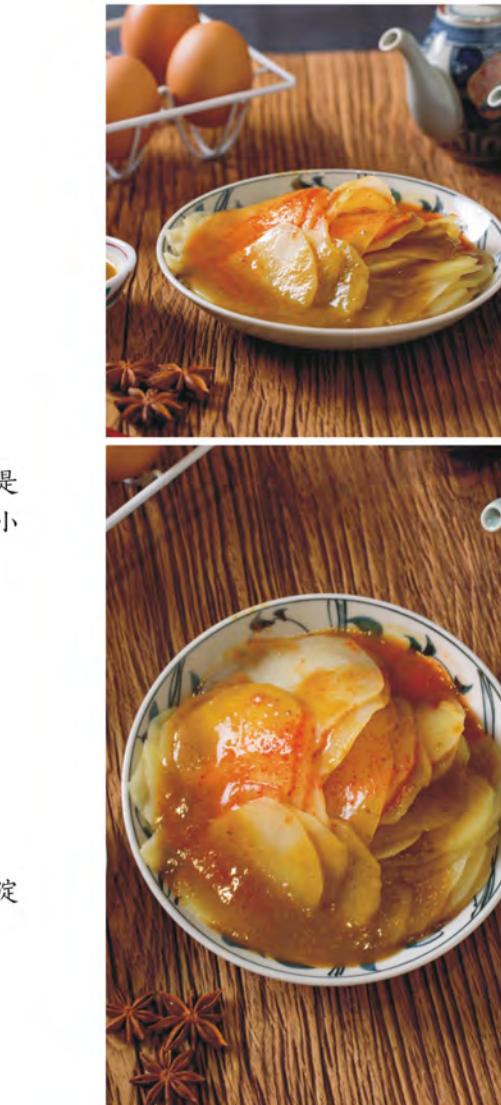
这是一家二十年的老店。油炸土豆片大家都听过，可能也都吃过，但是这家店做出来的味道和口感和普通的绝对不一样。土豆片是非常地道的小吃，是大家童年的记忆，是从小到大的美味！

### 【食材构成】

主料：土豆  
辅料：秘制酱料

### 【制作流程】

- 1、先把土豆去皮洗净，切片2mm左右放在盆里泡水，过水两次，滤净淀粉，再泡在水里；
- 2、起锅倒油，等油温7-8成热时放土豆片；
- 3、炸成自己适合的口感。漏勺捞出；
- 4、加调好的秘制酱浇在土豆片上就可以了。



牛记土豆片麻辣烫

烈山区望阳路实验中学东100米

15056170586

## 牛记麻辣烫

### 【菜品故事】

麻辣烫，又称之为麻辣串或串串香。具体的方式在于用水煮的叫麻辣烫，烤炉烤的叫串串香，油炸的叫麻辣串。顾名思义，就是用竹签串起方便食客进食的又麻又辣美味小吃串，乃草根美食最大众化的体现。

### 【食材构成】

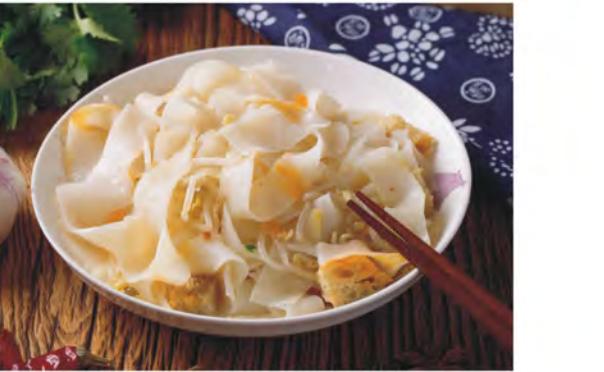
主料：各种荤素菜品

辅料：秘制酱料



### 【制作流程】

- 1、把调过味的汤放入炉火中，使之保持小沸，即可烫菜；
- 2、烫菜时，按照各种菜烫制时间的长短，先后放入烫勺内；
- 3、烫熟的菜装盘，然后加入秘制酱料。如果能吃“辣”的，可以在碗内加入适量的辣油。



## 七矿香辣面皮

### 【食材构成】

主料：面粉

辅料：绿豆芽、黄瓜、面筋、花生碎、麻酱

### 【制作流程】

1、面粉经和面、醒发、抓洗、沉淀制成澄粉备用；

2、加水稀释至合适浓度，将澄粉液倒入涂油后的面皮锣，摇匀成圆饼状；

3、将面皮锣入屉蒸2分钟，揭出面皮，食用时切成细条加辅料拌匀即可。



七矿香辣面皮

烈山区七矿工人村铁运处大门东一百米

13856162181



### 【菜品故事】

面皮是从唐代冷淘面演变而来。具有筋斗、柔软、凉香、酸辣可口、四季皆宜之特点，是北方较有风味的食品之一。结合本地饮食习惯，改良成『香辣面皮』，其面皮选料精良，工艺严谨，调味讲究，以『白、薄、光、软、筋、香』而闻名。



● 娃娃鱼米酒

● 烈山区望阳路烈山区工人村邮政局对面

● 15856182285

## 烈山娃娃鱼

### 【菜品故事】

“娃娃鱼”因形似而得名，口感爽滑Q弹，深受淮北人的喜爱。服务楼娃娃鱼在烈山区已有30年的历史，是广大群众交口称赞的特色小吃。

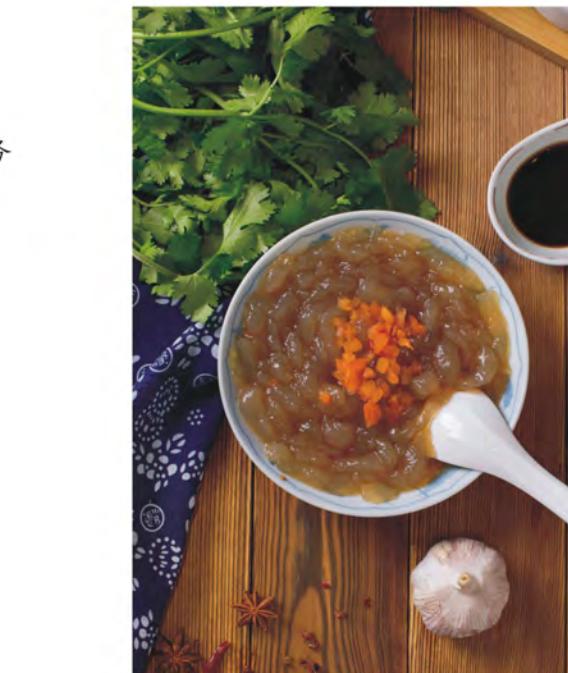
### 【食材构成】

主料：红薯淀粉

辅料：榨菜、辣椒油、秘制高汤、酸甜醋

### 【制作流程】

- 1、红薯粉稀释后，放入锅中熬制成凉粉状；
- 2、用模具漏制成小鱼形状，放入凉白开水中澄凉；
- 3、辅以佐料调制。



烈山区位于淮北市东南部，这里历史文化底蕴深厚，自然山水资源优美，是中国最美生态文化旅游名区。烈山美食继承了徽菜的烧、炖、蒸等工艺，重油重色重火候，用料自然，讲究食补。鱼咬羊、南湖生态鱼头、榴园地锅鸡、红烧跑山猪、农家烧全鹅、椒糊子、烙馍卷豆渣、地蕨皮炒鸡蛋等菜品，让您清爽入口，记住乡愁！



烈山区位于淮北市东南部，这里历史文化底蕴深厚，自然山水资源优美，是中国最美生态文化旅游名区。烈山美食继承了徽菜的烧、炖、蒸等工艺，重油重色重火候，用料自然，讲究食补。鱼咬羊、南湖生态鱼头、榴园地锅鸡、红烧跑山猪、农家烧全鹅、椒糊子、烙馍卷豆渣、地蕨皮炒鸡蛋等菜品，让您清爽入口，记住乡愁！