食在[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html" \t "_blank)

[鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html)美食

1、喜林阁酸梅汤:鸡山路1号之一 电话：2066388

2、金兰饼店：[鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html" \t "_blank)内厝沃路413号电话： 2061492

3、Judy’s Café: [鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html)永春路79号电话： 2197468；

4、褚家园咖啡馆： [鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html)中华路15号

5、花时间咖啡馆： [鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html)安海路42号

6、班沙客奶茶： [鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html)[福建](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12871.html)路6号电话：8651014；

7、牛肉香食室：[鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html" \t "_blank)龙头路175号

8、寿记龟糕店：[鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html" \t "_blank)海坛路31号

9、中街卤料：[鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html" \t "_blank)龙头路 310号；

10、张三疯欧式奶茶铺

11、林记木担鱼丸：[泉州](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/11246.html)路54号

12、叶氏麻糍：龙头商业街中心，靠近新华书店前

13、赵小姐的店

14、马拉桑：原龙头路181号（现在好像不是哪里了，听老板说，好像因为什么原来的房东和别人合伙把他们赶走了。现在的店号多少不记得了。但是是在那个当归牛肉店的对面。）

15、黄胜记：龙头路95号猪肉脯

16、龙头路的鱼丸：龙头路62号

17、当归牛肉店

18、Babycat(BBC)：龙头路143号

19、阿强大排档

20、面线糊——龙头路198号

21、碗糕——海坛路31号  
2）[东北](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/16215.html)老大娘家庭式手工水饺：在林氏鱼丸往上一点附近，手工水饺不错。

3）粒粒香扁食店：鲨鱼丸、沙茶面从口味上说有点像加了花生芝麻酱的酸辣面   
　　4）张三疯奶茶铺，类似星巴克咖啡的纸杯，价格也毫不输给星巴克。店面很小，奶茶里有脆脆的麦片，还有葡萄干等很多辅料，。   
　　5）叶氏麻糍摊，转过张三疯奶茶铺就看到，果然是不起眼的小摊，东西也是迷你的糯米糍。   
　　6）黄则和分店，黄则和花生汤一杯甜甜的伴着花生香。   
　　7）茶语时光, [泉州](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/11246.html)路30号,招牌菜咖哩蟹，是到[鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html)必吃的海鲜大餐，古追招牌奶茶，听说可以和[澳门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10206.html)的奶茶相媲美，被[法国](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10171.html)知名魔术师誉为中国最好的奶茶。正如网上有人 说：这家店卖的不是奶茶，卖的是时光。   
　　8）黄金香肉松：[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)和[鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html)到处都是黄金香，但真正正宗的只有[鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html)上大块大块让你试吃的那一家，50元4包，在新华书店左前方。   
　　9）土笋冻：土笋冻,章鱼:用“在海底沙土中生活的虫”为原料，做成“大、中、小三种”的“果冻状”食物，蘸着“店家特制的配料”，“冰凉清 爽”，“很Q”，“很有嚼头”。 10） [鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html)的汪记陷饼是[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)行必买的土特产

备注：不建议在[鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html)吃海鲜，容易被宰。

[中山](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10514.html)路周围的老市区

1、[中山](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10514.html)路的肉棕

2、九市的卤面

3、[大同](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/11241.html)鸭肉粥

4、乌糖的沙茶面(民族路58号) :注意中午1点之后去可能就关门了。每天定量供应，卖完就没有了。

5、鹭江宾馆的早茶，晚茶

6、[中山](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10514.html)路“天利和”木瓜牛奶（这个笔者没喝过，网上找的）

7、在轮渡“春天”的拐角处的[台湾](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12684.html)小吃店：棺材板---[台湾](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12684.html)的名小吃

8、李宁旁边有个巷子,一个阿婆推来卖的春卷~

9、吃正宗的虾面只要在吴再添往轮渡方向走第一个小巷子左传就是了。推荐虾面、猪脚面

10、九市（[定安](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/17995.html)夜市，路口，第一个巷口）的麻糍应该也是[鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html)叶氏麻糍

11、局口街从[中山](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10514.html)路这边走过的第一个卖春卷也很棒

12、民立小学对面的“月华“的沙茶面和肉棕，特别时沙茶面，现在还是由80岁的月华阿婆亲自配料。

13、镇邦路有条很小的巷子，里头有户人家做点沙茶面、炖罐的小生意，猪心罐、乌鸡罐、番鸭罐都加了不知道什么药材，口味绝对好。

14、思明电影院附近有一家雅波，环境不是非常好，但是东西蛮有特色哦。沙茶肉串阿，名字很长的炸面包之类的，炒米粉什么的超好吃。

15、局口街走出来就能看到的沙茶肉串，虽然是涨价了，可是真得很好吃啊。

16、局口街走出来一個楼梯下面有一對卖海蠣煎的老夫妻，每次都很多人围着的。

17、141大排档:开元路141-154号 0592-2105442

厦大附近

1、陶然居：演武路普大广场二楼，[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)大学西校门对面。（川菜，特色菜有辣子田螺，晾杆白肉、辣子串串兔等，特色小吃有豆沙

2、南普陀素菜：[南普陀寺](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/16010.html)内。代表作有鹭岛名珠、丝雨菇云、南海金莲等。

3、雅舍咖啡：南华路29号。怀旧的地方，就像奶奶家的老屋。同时还有美味的蒜味排骨饭。

湖滨东西南北路

1、滨北七星路附近“宝贵”八宝饭（炖罐特别好）,地址在石亭路165号之一。(附近有城市快捷酒店）

2、湖滨北路的舒友海鲜大酒楼场地很大，订桌电话：5080675。

3、湖滨四里菜市场里的四里的沙茶面。

4、潮福城大酒楼：湖滨北路西段建业大厦裙楼。[潮州](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/11449.html)冻花蟹、荷包鸽吞翅、椰表炖官燕、绍菜煮东星斑、蚝皇原汁极品干鲍是酒楼的

5、湘厦人湘菜酒楼∶湖滨北路体育东村。特色菜有四道：宋记香辣蟹、宁乡口味蛇、开胃鱼头

6、湖滨北路体育东村的牡丹大酒楼,订座电话：5042666、5042999。

7、湖滨南南路富山对面的佳丽海鲜大酒楼，电话：5165555。

8、屿后北里的舒香园的姜母鸭：思明区莲岳里245-246号(近屿后路) 0592-5124698

9、亚珠餐厅的白灼章鱼和芡实煲,亚珠的－小鲍捞饭

10、小眼镜大排档： 湖滨中路7号 0592-2054568

11、福联的自助茶

12、市府大道边巷子里的阿发酱油水新鲜好吃又便宜，只是在路边环境不是很好13、湖滨旧货市场对面的好再来川菜馆

14、湖明路潇湘湘菜馆

15、湖滨南老知青的纤四驴肉

16、白鹭洲大酒店的鸡软骨

17、金永福的酱海螺肉、酱虎串烧；福满楼的多宝鱼、鲨鱼骨汤、黄金炒饭

18、柄豆干：在湖滨四里菜市场的南段除了柄豆干之外还有柄鱼、虾等

19、 [厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)六中的牛肉羹，现已经迁到阿朱餐厅隔壁

20、滨北中行后头的客家菜（怎么也记不得店名了）

21、百味鲜的水煮桂花鱼

禾祥东西路

1、斯利美：禾祥西路9-3号2285958 冰点

2、金象湾[泰国](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10083.html)菜:禾祥西二路华侨海景城1期1楼2387999 招牌菜[泰国](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10083.html)咖哩蟹；3、心素食坊:禾祥西路12号禾祥苑一期 2285366 素菜

4、牛芒冰：禾祥西路877号 2398708 特色冰点

5、小鱼儿大排档：后埭溪路22号之B店5808577 （海鲜）

莲花江头一带

1、草根堂： 莲花香莲里26号别墅5131125 ;

2、均记煎蟹餐厅:莲花二村莲秀里40号5565215

3、[台湾](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12684.html)汉宫姜母鸭:莲花凌香里21号5530466

4、同安煎蟹:莲花北路鼎炉商业街78-80号。

环岛路

1、佳丽海鲜大排档：曾厝垵 2195777

2、佳福园海鲜酒楼：曾厝垵1号(科技中学附近) 2513900

3、九龙塘食府 : 思明区环岛路49号(近胡里山炮台) 2515335

4、阿川海鲜大排档 环岛路78号曾厝垵(近野生海鲜市场)

5、曾记海鲜排档：环岛路曾厝垵灯光球场

6、海港城大酒楼 : 环岛南路310号7999999

7、鲤鱼门食府(环岛路店) :环岛路38号(珍珠湾软件园对面)2565566

江头、莲岳、松柏

1、银羹（同安人开的，像沙县小吃店一样普通。吃的却大都很高级，熬鱼翅的沙锅就是街边卖的，几元一个的土锅。又大又土。经常去都满座。结帐——别人结的——常常是一二千元。不过倒也货真价实）

2、彩虹花园对面停车场里“渝园”川菜馆的水煮活鱼

3、京闽酒店南侧民居的一楼咸稀饭：纯属闽南口味，稀饭是一粒一粒的，不象粥那么粘，汤头的味道很好，饭粒有嚼劲

4、屿后北里车站后的小巷子里的卤面

5、冬粉鸭：京闽酒店对面的阿亮大排挡。正宗的石码五香

6、牛肉汤：在松柏扁食嫂和妙香面食的中间

7、梅菜扣肉：送报天香阁馆子的菜

8、长青路路口的诊所难侧[台湾](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12684.html" \t "_blank)肉圆，推荐它的肉圆、简餐和肉羹汤

9、[广州](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10088.html)茶点：长升酒店一楼

10、长青路和湖滨北路交叉口在湖滨北路上有家灌口卤味，鸡爪很好

11、思文长青电器城对面有家[新疆](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/13061.html)的[天山](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/17879.html)饭店，不错的   
　　   
[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)旅游之名点小吃   
　　[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)的风味小吃集闽、粤、台三地精华，形成盛行不衰的系列，深受人们的欢迎。这些小吃花样繁多，总共有200多个种类。它们用料讲究，制作工 艺独特，乡土气息浓厚，而且价格公道，适于不同经济层次人群的消费需求。其中较为著名的有土笋冻、海蛎煎、面线糊、炒面线、春卷、烧肉粽、花生汤、韭菜 盒、炸五香、油葱粿、沙茶面、茯苓糕、虾面、东粉鸭、海蟹糯米粥、芋包、圆子汤、炸枣、糯米炸、蔴糍、贡糖夹饼等。这么多的人间佳品一时俱现眼前，定然让 你目不暇接，难于选择

[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)小吃土笋冻   
　　　　土笋冻是一种由海产加工而成的冻品。土笋能够成冻，是因为它含有胶质。它是环节动物，学名星虫，身长二、三寸，有内脏，还有心脏器官。经 过熬煮，所含胶质溶入水中，冷却后即凝结成冻。闽南各地海滨盛产土笋冻，[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)和海沧出产的尤为肥美，压破洗净制作成冻后，其肉清脆、味美甘鲜。晶润的土笋 冻，配上好酱油、香醋、甜酱、辣椒酱、芥辣、蒜蓉、海蜇等；还可有芫荽、白萝卜丝、辣椒丝、番茄片，则成色香味俱佳，现在已成为大小宴会的重要冷盘之一。   
　　　　[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)小吃海蛎煎   
　　　　其主要原料是牡蛎，也称之为海蛎子。[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)出产的牡蛎，是僧帽牡蛎，体积小，壳成长形或三角形。取出的肉，肉白鳃黑，每只1-2厘米，肉粒 均匀。其味道鲜美，临食时，可配上芥辣酱或辣椒酱、芫荽，甚为可口。   
　　　　[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)小吃面线糊   
　　　　面线又称线面，是[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)著名特产，用上等面粉制成，质地洁白纤细。而面线糊，便是用线面煮成的糊，但讲究糊而不乱。面线糊，主要是依靠汤的 滋味，以虾、牡蛎、海蛏、淡菜等味美质鲜的海产品熬汤制成面线糊，风味极佳。除海鲜外，还常加入鸭血或猪血，或以一大串猪大肠放入面线糊中煮炖，再配上油 条、炸葱花、胡椒末作为调味，吃起来更为浓烈可口。   
　　　[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)小吃烧肉粽   
　　　　粽子在[福建](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12871.html)各地都有不少品种，有咸粽、豆粽、甜粽、肉粽等，独数[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html" \t "_blank)肉粽最有名。[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)肉粽味道香甜，油润不腻，色泽红黄闪亮，富有引人品 尝的吸引力。肉粽要趁热吃，否则味道大减，因此称烧肉粽，名符其实。多以香菇、虾米、栗子、猪肉、糯米为原料，包好后的粽子要等开水煮沸时鲜粽才下锅烹 烧，吃时配上沙茶酱、蒜蓉、红辣酱、调味酱油、芫荽等，真是美味可口。   
　　[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)小吃春卷   
　　　　又叫春饼，[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)人叫薄饼。吃法尤为简便，即用面皮包着各种菜肴食用，逢年过节，家家户户都有吃薄饼的习俗，特别是清明节期间更为普遍。厦 门薄饼，颇负盛名，作料主要是笋、豌豆、豆芽、豆干、蛋丝、鱼、虾仁、肉丁、海蛎及红萝卜等。豆干切丝，越细越好，用油炸过能吸收其中鱼、虾、肉类的津 液，使薄饼皮不致被馅的汤弄湿搞破，吃起来脆嫩甘美，醇甜可口，营养丰富。   
　　[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)小吃花生汤   
　　　　[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html" \t "_blank)花生汤用料简单，煮法却考究。花生米先剔去疵粒，用开水浸泡后去膜，加水置砂锅内以文火熬煮，等花生熟了才能放糖，续熬至花生仁烂透 为止。然后食用时可配佐甜咸点心，如油条、炸枣、韭菜盒、肉包、甜包、糯米炸等均是上品。

　　   
　　[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)主要餐馆及特色餐饮街区   
　　　　[中山](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10514.html" \t "_blank)路华辉美食街——[中山](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10514.html)路现已开辟为步行街，华辉美食街有20多个美食店，以各种风味小吃为主。   
　　　　火车站世贸商城卡乐美食广场——广场内有全国各地风味美食数十种，地下一层的沃尔玛大型超市、一层至四层的大型商城是该商城的基本格局， 五层的美食广场汇集各地美味佳肴。   
　　　　湖滨北路美食街——位于湖滨北路中段，以火锅城居多，有近10家。   
　　　　SM城市广场美食城——各地美味佳肴汇集，可以吃到品种齐全的小吃。   
　　　　[鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html)龙头路，[泉州](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/11246.html)路  
　　　　在市区可以尝些传统小吃：其中较为著名的有土笋冻、海蛎煎、面线糊、炒面线、春卷、烧肉粽、花生汤、韭菜盒、炸五香、油葱粿、沙茶面、茯 苓糕、虾面、东粉鸭、海蟹糯米粥、芋包、圆子汤、炸枣、糯米炸、蔴糍、贡糖夹饼等。   
　　　　   
　　　　[中山](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10514.html)路华辉美食街——[中山](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10514.html)路现已开辟为步行街，华辉美食街有20多个美食店，以各种风味小吃为主。   
　　　　　　火车站世贸商城卡乐美食广场——广场内有全国各地风味美食数十种，地下一层的沃尔玛大型超市、一层至四层的大型商城是该商城的基本格 局，五层的美食广场汇集各地美味佳肴。   
　　　湖滨北路美食街——位于湖滨北路中段，以火锅城居多，有近10家。   
　　　SM城市广场美食城——各地美味佳肴汇集，可以吃到品种齐全的小吃。   
　　　　  
[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)旅游之海鲜攻略   
　　　　　[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)很多大排档还不错   
　　　　　　小眼镜大排档还是值得去的，是酱油水煮法的海鲜 ，   
　　　　　　141 虽然卫生可能差一些 但是东西的确很好吃 人均40-50   
　　　　　　阿伟大排档，环岛路也有一些大排档   
　　　　　　海沧的大排档挺有名，有很正宗的土笋汤   
　　　　　　咖喱蟹：较出名的是金象湾，还有[鼓浪屿](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/12522.html)的茶语时光餐厅   
　　　　　　莲花煎蟹另一种口味，还是不错的。   
　　　　　鹭江道、思明南路一带,（就是[厦门](http://www.mafengwo.cn/travel-scenic-spot/mafengwo/10132.html)大学正门口）有不少吃海鲜的店铺，可以去看看。厦大-曾厝垵海边一 带，有排挡有酒楼：鲤鱼门酒楼，佳福园海鲜酒楼，曾记大排档