**主题：7.21 \*\*\*\*放开你的味蕾之潮州吃货趴\*\*\*\***

**(以下行程可按实际情况调整，善待味蕾也要善待胃，由于美食店家较多，大多可点少份分享浅尝)**

**Day 1. 7:00 AM** 下沙集合出发

**11:00 AM 【少林火锅（意溪店）人均75】**做鹅肠火锅，也做牛肉火锅，一次可以体验两种：牛肉火锅的鲜，卤水火锅的香。卤水火锅鹅肉、鹅掌、鹅翼要先丢下去煮，火锅店的甜品，强烈推荐这份蜜汁地瓜，浇了现熬的葱油，又香又甜呢！

**14:00 PM** 到住宿，放行李休息一下

**16:00 PM**游览开元寺（没什么好逛的），主要是次糖水【**李记甜汤，人均10**】开元寺南门旁边， 8块钱一碗，任意拼3-4种料，吃得很满足。地瓜、鸭母捻、橙皮白果、鹌鹑蛋。

**17:00 PM** 太阳下山，步行走去牌坊街，一路走过去是城楼可拍照晚上风景不错。

……………………………………………超级超级多的小吃，自行活动吃逛吃逛…………………………………………………….

百年老店**【胡荣泉】**买一点潮州酥饼（亲测特别油！），传统糕点都偏甜，推荐陈皮和香黄，春卷和鸭母捻也很棒（地址：潮州市湘桥湘桥区太平路183-185号）

**19： 00 PM集合到【老彬专工蚝烙糕粿，人均25】**--营业时间：17:00-01:00

生意火爆，座无虚席就知道必须要试一试。店对面的铺面也是他们家的，点好之后去对面坐着等上菜就好。必点蚝烙，炒粿，海瓜子汤。（稍微垫下肚子，不要吃太饱…因为还有一顿超好吃的火锅！）

**21:00 PM** 宵夜啦~~~（考验胃容量的时候到了, 上次我们就实在太饱没吃）

**【鑫记沙茶牛肉火锅，人均90】**只从晚市开始做，生意很好，每天现熬沙茶锅底，锅底是沙茶酱加牛骨高汤，看起来虽然浓郁，却不会抢走肉的本味，只是觉得唇齿留香，一锅子端上来就已经香气扑鼻，晚市和夜宵胸口朥和腱趾肉必点，豆腐牛肉丸，最后下一份麻叶刮刮油，吸了锅底牛油的香气，烫过以后很嫩滑，微微带苦回味甘甜，清凉去火。

**22：00 PM** 回酒店，活动玩

**Day2. 自然醒**，**出发汕头­­------**大约一个半小时车程（饿的话，潮州西湖边有两家人气旺盛的牛杂粿条店，一家是老字号镇记牛杂粿条，另一家算是当地的网红店，镇记老尾牛杂粿条（地址：潮州市湘桥区西湖边环城西路 (潮安电力）

…………………………………………………..和谐分界线…………………………….到达汕头…………………………………………

**直奔【老潮兴粿品，龙眼北路，人均22】**不能堂食，只能打包，比飘香好吃便宜，推荐芒光烧麦虾饺红桃粿

打包好到【**小吴肠粉，龙眼南路，人均10】**必吃榜推荐最薄肠粉，路边老牌小店本地人常来。

**【广场老牌豆花甜汤，人民广场附近，人均8】**老豆花，豆香味弄不是很细腻，绿豆汤也好喝网红小店

…………………………………………..吃完闲逛，天热注意防晒…………………………………………………………………

**14:00 PM** (汕头市金平区) 老街区建筑大多数为西洋式骑楼，云集着大量建于20世纪初期的建筑，风格多为仿古罗马式、仿哥特式、巴洛克式等, 近期都在修整，大致领略下就好

小公园也是个老建筑区，骑楼和街路，基本仿造巴黎街区样式，呈扇形放射状分布，逛逛打卡，这边吃的不是很推荐

**15:00 PM** 冰爽一下**【亚强果汁冰， 人均20】**22年的老店，从小摊壮大起，中山路52号之三14:00-01:30深圳海岸城也开了分店但是种类没有汕头总店多，价格也偏高。推荐：无渣莲雾汁、蜜桃黑布林、芒果椰子 、草莓冰沙（加三块钱加果肉）、金奇异果火龙果、山竹汁。少糖！少糖（请注意：需排队半小时到一小时！！）

**17:00 PM【富苑饮食** ，人均100+**】**上过舌尖火爆没有之一，下午5点开张，是特别有名的吃宵夜的去处。当地人叫夜糜，糜就是粥的意思。几百种可选的小菜们，为了下一碗热乎乎的「夜粥」隆江猪脚，普宁炸豆腐必点，（友情提示，点之前可以问价格，可以点小份的，生腌生蚝生腌虾，生腌皮皮虾之类，都是十几二十块一小盘。粥三块一碗，不管吃不吃都会算钱，有人吐槽生腌，除了咸就是咸，尝试即可容易肠胃不适，再一个就是鱼加价太高，一条冷的鱼120）另一家桂园白粥，也是大排档，菜色和富苑类似，价格稍微便宜点

\*\*\*\*\*落座后记住自己的桌号，就可以去点菜了！找到一个点菜的服务员，把桌号和人数告诉他，他们会根据人数配好量的。记得最后和服务员确认一下点的菜，因为他要同时给好几桌人点菜，容易漏单...

**Over，，，美好的潮汕吃趴还没吃到的留着下次再来**

备用：【**鲁智笙酸菜鱼，人均64】**鲁智笙在汕头很有名气，也是典型的潮味，可惜不能双拼，我们吃的是酸菜鱼，他家还有其他小菜，可以尝试一下。他家的鱼应该是煸炒之后才放入锅中的，所以特别的脆，本身里面也有很多配菜，还可以添加自己喜欢的配菜。芋头、玉米、木耳、豆芽、乌冬面、腐竹，分量很足

**【飘香小食店】（**潮汕小吃的百科全书，各种粿）（地址：汕头市金平区国平路39号）一份蚝烙，一份小吃拼盘，各种粿拼在一盘里，甜的咸的都有，全凭自己猜。

**【福晋轩酒家】**红米脆皮肠粉。腐皮鲜虾卷，芝士流心虾球，鲍汁凤爪都还不错，基本把我们想吃的早茶点心都点了一遍。他们家的烧鹅现烤的，需要等，10:30才出炉。

**【澄海日日香鹅肉饭店】**离市区较远，鹅肝，入口即化，回味甘甜！鹅肠，肠厚够脆！鹅翅，肉滑够味！鹅掌，满满胶质！豆腐，香脆可口！（泰安路中段创兴鹅肉美食城旁

**潮州美食店**

**汕头美食店**



