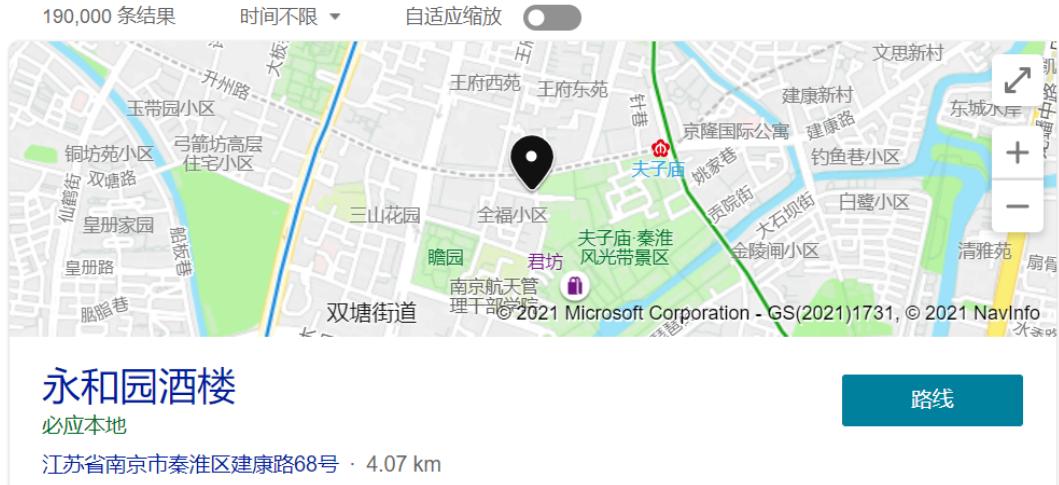


南京小吃

一、“秦淮八绝”

秦淮八绝是指南京（金陵）最有秦淮风味的特色小吃。南京夫子庙地区有七家点心店制作十六种小吃，因工艺精细，造型美观、选料考究、风味独特而著称，经专家鉴定南京秦淮区风味小吃研究会于1987年9月正式命名这八套秦淮风味名点小吃为“秦淮八绝”。“秦淮八绝”的八套小吃品种为：第一绝：永和园的蟹壳黄烧饼和开洋干丝，第二绝：蒋有记的牛肉汤和牛肉锅贴，第三绝：六凤居的豆腐涝和葱油饼，第四绝：奇芳阁的鸭油酥烧饼和什锦菜包，第五绝：奇芳阁的麻油素干丝和鸡丝浇面，第六绝：莲湖糕团店的桂花夹心小元宵和五色小糕，第七绝：瞻园面馆熏鱼银丝面和薄皮包饺，第八绝：魁光阁的五香豆和五香蛋。

一绝是永和园的蟹壳黄烧饼和开洋干丝；永和园原来开在夫子庙里面，后来新址位于水游城斜对面。



永和园的蟹壳黄烧饼（烧饼形如螃蟹，色如煮熟的蟹壳）有“黄桥烧饼”的美称，色泽金黄，外观美观，香酥可口，不油不腻。他们家烧饼分糖油和葱油两种，甜味黑芝麻馅，咸味香葱馅，猪油葱花夹心，入口酥香。蟹壳黄烧饼一盘8元4个，甜咸各半分，外层覆盖着密密麻麻的白芝麻，因热气而散发出的芝麻香味特别诱人，一口咬下松脆的直掉渣，里面的层层叠叠口感很不错。



所谓的开洋就是腌制晒干后的虾仁干，从前南京茶馆小吃，总是先吃干丝。清人在<<望江南>>词中有“茶社客堪邀，加料干丝堆细”之句，可见南京干丝在那个时候就早已闻名。永和园的开洋干丝是用原汁鸡汤煮制，洒上细如头发的嫩黄生姜丝，淋上小磨麻油，香气诱人，可口开胃。



二绝是蒋有记的牛肉汤和牛肉锅贴；关于谁是正宗的蒋友记，现在有一定的争论。夫子庙那家蒋有记并非正宗蒋有记，蒋家传人在秦虹小区开了一家店，锅贴值得一试

蒋有记地址

📍 南京, 江苏省附近的结果 · 基于 IP 地址 · 更改

秦淮河
红花村165
龙蟠花苑
诚信门窗
(秦虹路)
高虹苑小区
集虹苑
固城湖螃蟹
精彩住宅
文安里小区
东文安街
秦虹路
彤德莱火锅
秦虹南路店
© 2021 Microsoft Corporation
© 2021 NavInfo

1 蒋有记
江苏省南京市秦淮区秦虹路313号

网站 **路线**

2 蒋有记
江苏省南京市秦淮区文安街

路线

老南京多回民，回民叫饺子为“扁食”，原本只卖牛肉的清真肉店，余下的边角料制成的“扁食”反而最快销完，于是牛肉锅贴在金陵走俏。现做的锅贴滋滋冒着油泡，外皮金黄，香脆异常，内里是多汁细嫩的牛肉卤馅。牛骨牛肉熬成的清汤鲜香可口，牛肉酥烂，肥而不腻；



牛肉汤做起来似乎很简单，透明的汤底，几片炖过的牛肉，在撒上一些葱花香菜，味道很赞



三绝是六凤居的豆腐涝和葱油饼；六凤居始建于1917年，至今已有近百年的历史了，其葱油饼和豆腐脑也就成为了秦淮小吃“八绝”中的第三绝。

六凤居

The map displays the surrounding area of Liufengju. Key landmarks include the Nanjing Rain Flower Scenic Area (南京雨花台风景区), the Rain Flower Pavilion (雨花亭), and the Visit Merit Pavilion (访梅亭). Major roads shown are Rain Flower East Road (雨花东路), Rain Flower South Road (雨花南路), and Jingang North Road (景钢北路). The restaurant's address is listed as No. 43, Yongle North Road, Qinhuai District, Nanjing. The map also shows the 5号线 (under construction) and the Red Flower Airport Station (红花机场站).

六凤居
江苏省南京市秦淮区永乐北路43号13栋

路线

六凤居的葱油饼和豆腐脑能在昔日的竞争中胜出，说到底不外乎一个“质”字。尤其葱油饼，老南京人如此形容，“食时用手接住吃，掉在地上捡不起”



南京
奇芳閣
六鳳尾



四绝是奇芳阁的鸭油酥烧饼和什锦菜包；奇芳阁菜馆坐落于夫子庙金三角，建于清朝末年，是一个百年老字号的清真餐馆

奇芳阁



奇芳阁(三山街店)

营业 · 歇业时间: 19:30
江苏省南京市秦淮区三山街



奇芳阁状元豆

江苏省南京市秦淮区贡院西街12号



鸭油酥烧饼。先将鸭油做成油酥，按对半的比例与面粉掺和，做成大小均匀的面团；蘸满芝麻，下炉烘炕，达到两面澄黄十成酥方可出炉。这种用鸭油和制的酥烧饼，其选料、制作、火功、质量均很讲究，烧饼层次分明，入口又香又酥，余味久存



奇芳阁 - 鸭油酥饼

什锦菜包，雅名“翡翠”。根据时令选购鲜嫩的菠菜或青菜，先用沸水烫至八成熟剁碎，再掺和芝麻屑、豆腐干、木耳、面筋，拌以糖盐、麻油，即成清香爽口的素馅



奇芳阁 - 什锦菜包

五绝是奇芳阁的麻油素干丝和鸡丝浇面；

麻油素干丝的选料要求极严，手感要硬铮铮的，进嘴要绒酥酥的，干子放在手心攥紧，松开手即还原，如断裂或出现蜂窝状，皆不合格而弃之。其次制作十分考究，先将干子切成极细的丝，再将干丝放入大缸，用开水烫两遍，而后置于冷水浸泡，以除却豆制品的黄浆味；然后开始打卤，置大锅内熬煮；最后将打好的卤和浸泡过的干丝放入锅中煮，煮干丝的功夫全在于看颜色：乳白色则尚未煮透，酱黑色则火候太过，唯有色泽金黄乃为上品。干丝捞出后浇上盖头佐料，另加小磨麻油，香味扑鼻而来



奇芳阁 - 麻油素干丝

现在的市面上的鸡丝浇面都是从前人的传统中改良而来的，是南京的传统的小吃之一，它的特点也是非常显著，整个面是没有加入一丁点酱油的，味道略微清淡，整个鸡丝浇面的精华就是其中的汤底和鸡丝。选用的材料都是仔公鸡，没有选用老母鸡，鸡肉煮得不能太过烂，又只能选择鸡胸肉，鸡腿肉等那些比较少油的部位，再配上葱，姜，芝麻酱和鸡丝就能把一碗鸡丝浇面成功制成。



六绝是莲湖糕团店的桂花夹心小元宵和五色小糕；莲湖糕团店是一家经营传统糕团小吃的百年老店，其口味独特闻名金陵。南京莲湖糕团店集江南一带传统风格，各色糕团配料讲究，制作精良，故口感软绵可口，香甜细腻，味形俱佳，融观赏性、可食性为一体。



莲湖糕团店

中国菜, 快餐 · ¥40 以下



网站

路线



江苏省南京市贡院西街 · 4.20 km

桂花夹心小元宵，汤清味甜，桂花香浓郁，甜而不恶，糯而不粘，浓稠的汤是用藕粉勾芡过的，特别清香。



五色小糕，香甜软糯，紫薯糕，南瓜糕，菜汁，还有豆沙呢



七绝是瞻园面馆熏鱼银丝面和薄皮包饺；瞻园面馆原名包顺兴，以经营面、饺闻名遐迩。

瞻园面馆



大瞻园面馆

江苏省南京市鼓楼区四卫头与老菜市交叉口附近



瞻园面馆(长白街)

江苏省南京市秦淮区长白街与马府街交叉口北50米



瞻园面馆(新民坊路)

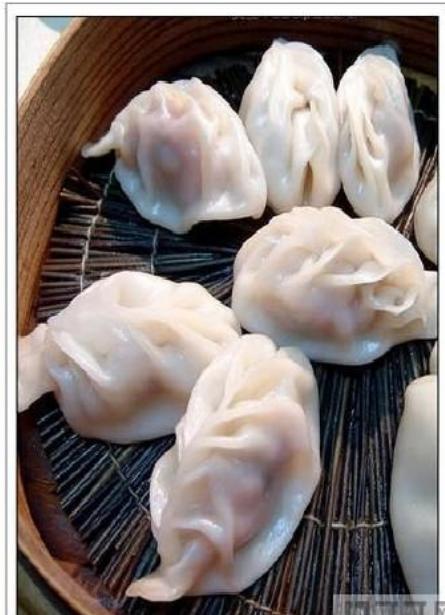
江苏省南京市秦淮区夫子庙箍桶巷三条营49号



熏鱼银丝面是该店引进昆山奥灶面的做法，结合本店传统特色创制的，其特点色泽红润，面如龙须，鱼香扑鼻，味鲜汤醇。



薄皮包饺，其特点皮薄馅大，卤大盈口，肉嫩味鲜，咸中带甜，油而不腻。



八绝是魁光阁的五香豆和五香蛋。魁光阁原是茶社，成立于乾隆年间，为人称道的都是与茶有关的绝活，五香豆和五香蛋都是精选的茶叶制作，而且是头天煮好当天回炉，力求入味。然而这些也只能停留在我们的记忆中了，五香豆和五香蛋如今已经销声匿迹



现在比较火的是“阿婆五香蛋”



由于众口难调，有些店的口味也许并不适合部分人，当然也不可迷信。夫子庙很多餐厅都有小吃套餐，可以一次尝遍秦淮八绝，如奇芳阁有堂吃的点心套餐，分60元和100元两种。

二、南京接地气美食小吃馆

南京总有些小吃，隐藏在深处，但是却为一些本地生活的人们所钟爱，这些小食店地儿都不大，有些甚至不起眼，但是吃的不仅仅是味道，还有那份感情。

鸭血粉丝汤

1.小潘记鸭血粉丝汤：原来在红庙，两三年前搬到了珠江路。价格现在15元一碗。汤比较清澈，加了白萝卜去腥。其他家一般只加香菜，他们家还加葱，所以整碗葱香浓郁，但也可能有一点味精。肠和肝比较清淡，量一般，粉丝还算比较细。最大的惊喜就是白萝卜片，让整个汤头温润清甜，抵消了鸭汤的腥膻味。



2.叶新小吃：来凤小区一霸，一碗12元，还有团购，性价比极高。老板娘态度很好，每个人都会问好，详细询问忌口和食材增减。汤底比较油，也略咸，但是鸭肠非常爽脆，鸭肝吃出鹅肝的油滑糯感。



3.金中鸭血粉丝汤：只要12一碗，门头散落关键灯光还昏昏暗暗，很多人挤在一个破伞下面头挨着头咻粉丝。他们家汤还蛮清爽的。



4.石记鸭血粉丝汤：汤头温和，量比较大，价格14一碗，吃下去很撑。汤头介于小潘记和鸭德堡之间，是白汤中比较清淡的那种。整体比较协调，不引人瞩目，但吃下去聊以果腹后，会有幸福感。店铺较大，座位较多，不会太挤，可以坐着慢慢享用。



5.金原鸭血粉丝汤: 这家和石记离得很近，算是竞争对手。同样是14一碗，他们家汤头偏清，鸭肝和鸭肠卤的还算入味，这家鸭肝是颠覆印象的一家。门店略小，有时候挤作一团，就餐环境一般。



6.大潘记鸭血粉丝汤：大潘是小潘的哥哥。小潘从红庙搬走后，大潘就在红庙开起了店。他家价格不算贵，标准12元一份，每种都比小潘记少几块钱。他们家的摆盘很漂亮，菜码非常丰富，量又大，汤头比较清淡，可能也没有放味精，适合口味清淡的人和上了年纪的人去吃。



小馄饨

1、**汪家馄饨：**饱满的馄饨，吃到嘴里嫩而不腻皮薄而不破，汤底不仅是骨头熬制的，还加了一点秘制调料，吃起来咸而独特。配料是可以依据自己喜好添加的。

人均：10元



2、南湖鸭血馄饨：这家馄饨号称馄饨界的爱马仕，从 91 年开店至今无论何时都不乏慕名而来的食客。馄饨个头很大肉很满，皮不是软烂的，饱满扎实，鸭血鸭肠给的量也很大，汤头自然鲜美，配合辣油的香味，很是解馋。

人均：13元



3、金陵杨家馄饨店：开了超过20年的老店，每天客人还是络绎不绝。馄饨是比较个大的那一种，皮也不是很薄，无论菜肉馅还是鲜肉馅都很饱满，**肉质紧实Q弹，猪骨汤炖的浓香醇美**，出锅前再切上两段韭菜，没错。**他家的辣油是个抢手货，还专门有玻璃罐装的辣油出售。**辣油特别的香。

人均：9元



4、杆子馄饨：在龙江地区小有名气的一家店，老板是个小杆子，所以起了这个名。馄饨就是**皮多肉少的**，皮非常薄，**汤底也很鲜**，最上面还有飘着猪油的油花，但可能对有些人来说会有点咸口。**确认过眼神，就是童年的味道。**

人均：10元



5、吴老太黯然销魂小馄饨：特点馄饨皮薄肉多，汤底是大骨头熬成的奶白奶白的，里面配有少量榨菜和少许小虾米。他家的黯然销魂馄饨注重一个“香辣”一口下去感觉辣味直冲食道，秘制辣椒酱很香，色泽诱人，后劲很大！

人均：12元



6、**大喜馄饨**：江浦为数不多的老馄饨摊之一，被炭火熏黑的炉灶墙壁和烟囱，又破，又旧。皮是很薄，飘在澄黄的汤里，肉馅吃起来也是劲道爽口。汤里猪油的鲜香混杂着柴火独有的烟熏味。

人均：13元



皮肚面

南京人对于面条的热爱一点都不输于北方人。在南京，没有什么是一碗面条解决不了的，如果有，就：
上午老卤面，下午小煮面。小煮面，南京人称之为：**大腕皮肚面。**它的历史称不上源远流长，也没有过多的传奇色彩，但在南京人民日常饮食中的地位，不可撼动！

大碗皮肚面，**皮肚一定是主角**，来自膘肥肉厚的猪身上的那一层肉皮，白花花的肉皮，**经过煮、晒、炸、泡，变成了金黄色**。一口下去，皮肚吸满的汤汁从每个孔里迸发而出，口感刚中带柔、紧实爽脆。面条分为细直的水面或弯曲、略粗的手擀面。**但都必须要“恩正”，俗称“面要呛”。**



独柄铁锅里舀一瓢高汤，金黄的皮肚、鲜嫩的猪肝、细长的肉丝丢进锅里，分量熟练到用手抓一把就能把控；再配以绿的青菜，黑的木耳，白的鸡蛋（溏心蛋最佳）。**辣油则是一碗皮肚面的点睛之笔**，最好在下面条的时候就把辣油放进去煮，这样才够入味。当然资深吃货可以再加一份油渣，斩份烤鸭

在南京皮肚面的江湖中，**大致可分为几个门派：三元巷、张府园、南湖、六合**。六合大碗面的汤底奶白，感觉就像是“六合头道菜”加了份面，其他门派大多以清汤底，呛面条，香脆皮肚和各家的独门秘制辣油在江湖占有一席之地。到底哪个才是皮肚面的鼻祖，无从考究。

1、祁家面馆



起源三元巷一代的皮肚面，**多以店家自制皮肚且皮肚品质上乘而出名**，一碗面吃起来尽是皮肚本身的香味，实实在在，地地道道的味道。祁家的皮肚。**每一个块都色泽金黄，一口下去，都能听见脆爽的声音，嚼起来绵软，细腻。猪油的香味同时在口舌间绽放。

特点：皮肚特色、大肉好吃、粗面（很呛）

地址：明瓦廊大香炉32-2号(近二十四中)

2、评事街老太皮肚面



20多年前一对老夫妻开的皮肚面店，为了供学医的儿子上大学。老太做皮肚，下面条，老爷子收钱。常有附近的居民端着锅下一碗面条就应付一个中饭或晚饭，这也成了老城南孩子们的食堂之一。每一块皮肚都由老太亲自制作，附近的居民隔三差五就能看见老太晒肉皮，炸皮肚。然后就等着吃上那一口香脆的皮肚。



老太皮肚面的不同于其他大碗皮肚面，并不在辣油或其他汤底上做过多文章。汤底就是清水，出锅前淋上少许老卤汁。

特点：水面（呛）、皮肚赞、不加辣也好吃

地址：评事街97号(千章巷口)

3、秀华皮肚面



秀华的一大特点也是自制的皮肚，因此相当脆爽可口。**每天早上、中午开业，下午就开始炸皮肚，晚上不营业。**

为什么每天下午都要炸皮肚？**因为她家皮肚是可以零卖的！**老南京人常常来称点儿皮肚，回去自己下面条或是烧杂烩，都是不错的选择。**特点：老店、细水面、皮肚可零售**

地址：张府园小区20-24号单元

4. 管记面馆



辣油是管记的“头牌”。你放眼望去，几乎每个人面前的碗，没有最红，只有更红。你霎时间甚至以为自己不是在金陵，而是在山城！除了又香又辣的辣油之外，有嚼劲的面条，口味独特的榨菜，每一碗面总比别人家便宜几块钱，都是让你在中饭时间不等个半小时起步吃不到的原因！

特点：辣油赞、手擀面（有嚼劲）、就餐环境豪迈

地址：秦虹铁道桥花坛旁(近43路底站)

5、南湖中华面馆



遍地的中华面馆，老南湖人只会认准这一家。大约20年前，文体路的中华面馆，漆黑的灶台，没有空调的露天座位，大夏天吃的汗流浃背的客人……即便如此，**那一勺销魂的辣油也一定要加。**



如今中华面馆的店址，正验证了那句“酒香不怕巷子深”。在开居民区的一层，依旧每天络绎不绝地食客。

特点：细面（口感呛）、辣油特色、肥肠好吃

地址：南湖7号路莫愁新村小区内第三单元

6、巴子面馆

城南面馆还有一个特点，就是基本都是最少十五年以上的老店，巴子面馆也是这样的存在。



面馆开在在一条不起眼的小路里，有的人跨越半个南京城，只是因为巴子面馆的名声在外，**都想来试一试那传说中，奇香无比却又并不太辣的辣油**。大概因为这样满足了喜欢辣油那股香，却又不怕被辣着的心态吧。

特点：辣油香而不辣

地址：玉带园15幢

7、南湖杨记面馆



杨记面一大特色是把鸡杂引入小煮面中。本身南京小煮面也不缺浇头，什么大肉、大排、小排、肥肠.....杨记别出心裁出了个家禽杂碎也就算了，鸡杂的味道非常入味，有的人点一份三鲜面加一份鸡杂，满足！

特点：洗面（很呛）、鸡杂好吃、辣油香、各类炒饭炒面多

地址：南湖东路与文体西街交叉口

锅贴

锅从中原来，贴在建康府

全国到处都有的锅贴，其实起源于北宋汴京。宋太祖办完了皇太后的丧事，在皇宫闷头闷脑地踱着步子。一口闷香袭来，便顺着味道闯进御膳房，——看到御厨把没煮完的饺子煎着吃。御厨瑟瑟发抖，可被香味支配的皇帝吃了之后却发出了赞赏：这叫啥。

御厨：.....随便做做，没有名字，请官家赐名！

皇帝：**既然饺子是用铁锅贴着煎，那就叫锅贴吧。**之后皇宫还多次将锅贴摆上了宴席，将它传承了下去。

一百五十年后，靖康之变，北宋被金国灭亡，当朝皇帝、太上皇和嫔妃国戚甚至厨子宫女都被金人掳走。只有逃出来的皇九子衣冠南渡，在建康府（今南京）站稳了脚跟。一面召集兵马勤王，一面靠着不清不楚的回忆，让新任御厨做出了锅贴。

虽然和汴京版的不完全一样，可首次出现的锅贴凭其独有风骚惊艳了整座建康城。**经过岁月的沉淀和洗礼后，演变成了如今的南京锅贴。**

南京锅贴分为两种：鲜猪肉馅和牛肉馅的。

鲜肉锅贴相对之下颜色更浅，呈白色，像煎饺。以安庆锅贴和肥叔锅贴为代表，没有用牛肉锅贴的菜籽油。



牛肉锅贴则以七家湾锅贴为代表，成为了南京锅贴的象征。

百年前的七家湾，是一条看似普通的小街，只是街道两旁林林总总有七八家牛肉铺子。最新鲜的牛肉总会在一大早倒挂在铁钩和案板上，喧杂的人群和鲜红的牛肉交辉相应，是那个时代最热闹的晨景。所以，七家湾锅贴的后裔像李记、草桥的门口，都会挂着今天新出的牛肉。除了做成锅贴馄饨，也会有顾客要上两斤——李记一天会出五头牛，两千五百斤肉。

1、李记清真馆，二两锅贴加一碗馄饨已成许多老头老太早饭的标配。**在菜籽油的洗礼下，锅贴通体金黄，有着汤包的鲜嫩多汁和生煎的香脆厚实。**酥脆的底皮、有点齁薰的牛肉、热而不烫的卤汁共存。慢慢咀嚼，牛肉的能量释放了出来，整个人都获得了新生。



2、草桥牛肉锅贴店



出镜过《舌尖上的中国2》更是让其名声大噪。饭点永远排着的队伍，隔着大老远就闻到了的香气，作为清真馆子，草桥也有牛肉馄饨、牛肉面、牛杂汤等“周边”。锅贴皮薄到可以看到馅，紧实的牛肉汁水四溢，一秒到胃。

3、清真西北桥头拉面大王





丁家桥的清真西北桥头拉面大王是24小时营业的。锅贴底脆皮软，肉馅咸鲜适，一口下去一不小心就会被满脸爆汁。除了热门的炒饭炒面，这家还有拉面、瓦罐面、油泼面

4、



位于云南北路32号的马祥兴菜馆，生意十分兴隆。马祥兴是南京的老字号，他们家的牛肉锅贴也是受到了很多食客的追捧。马祥兴的锅贴鲜嫩多汁，皮也很薄，咬一口滋香四溢。一捅，汁油汩汩地就流出来了，咸中带甜。