

潍坊美食

潍坊在古代属齐国之地，齐菜和鲁菜在口味上有着很大差别。潍坊在饮食方面颇有齐菜之风，具有口味咸鲜、注重刀法烹饪方法多样的特点。

露天设摊，锅无盖，得名朝天锅。用鸡肉、驴肉煨汤、以煮猪下货为主，有猪头、肝、肺、心、肚、肠。热肉汤加上香菜、葱花、酱油，每人一碗就汤吃，要多香有多香。

肉火烧是外地人的叫法，本地人都叫老潍县肉火烧，以城隍庙肉火烧最为出名。皮酥馅香，香而不腻。肉火烧趁热吃，再配一碗咸粘粥或豆腐脑，边吃边喝，更有一番风味。

潍坊三大名吃之一,是一种面食。最早由“河漏”面条演变而来，潍坊人对此作了改进。和乐通常坚韧不易断，因为常作为祝寿食品，寓意长寿之意，圆满长久，和和乐乐，再配上鸡鸭肉、旱肉和小调料的卤子盖浇，有面有肉，色、香、味俱全。