### 封面文案

生活与美食，如同山河相依。在品味美食中享受旅程，享受这环山抱水的城市风光。

### 封底文案

在家千日好,出门添肥膏

目录：

桂林风味

桂林菜兼容了湘菜、粤菜、川菜的特点。桂林菜口味偏辣、干香，介于湘菜与粤菜之间，却融合了粤菜的造型美观、湘菜的味重优势。酸辣是桂林风味的重要元素。

民俗特色

桂林聚居着28个少数民族，以壮苗瑶侗为主。民俗特色小吃完美结合了周边县市的特产和各民族自身的饮食习惯，是中外游客到桂林旅行必尝的美食。

地道小吃

路边不起眼的推车，街角围满人的小店，这是属于这座山水小城的味道。它们不仅仅是美食，更是一种情怀。

#### 桂林风味

桂林米粉

桂林田螺

啤酒漓江鱼

豆蓉糯米饭

荷叶鸭

泉水鸡

拔丝芋头

斑鱼火锅

白果炖老鸭

素爆炒漓江虾

尼姑素面

#### 民俗特色

荔浦芋扣肉

恭城油茶

全州醋血鸭

阳朔田螺酿

全州禾花鱼

龙脊木桶饭

#### 地道小吃

桂林松糕

桂花凉粉

水糍粑

马蹄糕

### 内页内容

拔丝芋头

吃货等级:不尝白来

桂林荔蒲盛产芋头，拔丝芋头在当地人气爆表。芋头甘香软糯，糖衣香脆。夹一块儿就有糖丝拔出来，放入凉水中糖丝就会断，好吃又好玩。记得趁热快点吃。

吃货线索：象鼻山，文明路周边。尚水美食街

桂林米粉

吃货等级：不尝白来

来桂林怎么能不吃桂林米粉。桂林米粉风味独特，回味无穷。先拌匀干吃，再盛骨头汤慢饮，才能品出米粉的嫩滑爽口。卤菜粉和特色的马肉米粉是粉面控的最爱。

吃货线索：正阳步行街，尚水美食街

荔浦芋扣肉

吃货等级：不尝白来

正宗的桂林荔浦芋和带皮五花肉过油炸到金黄，再一同放入碗中蒸熟，配以桂林腐乳和各式佐料调味，芋片松软糯香，扣肉肥而不腻，还能养颜美容。

吃货线索：中山中路店，文明路，尚水美食街

啤酒漓江鱼

吃货等级：不尝白来

阳朔名菜，用桂北山区产的生茶油烹炸漓江里鲜活的大鲤鱼，再用桂林上等啤酒红焖而成。鱼被炸出一层脆壳，又沾满了酱汁，香酥鲜嫩，快到碗里来。

吃货线索：尚水美食街，山中路店，文明路，阳朔西街

素爆炒漓江虾

吃货等级：尝尝无妨

漓江里的河虾加入少许桂林三花酒和蒜苗爆炒而成。漓江虾肉质细嫩，完美融汇了漓江水的清甜口感，爆炒后酥脆嫩爽，色泽鲜红，闪闪惹人爱。

吃货线索：杉湖北路，尚水美食街

恭城油茶

吃货等级;尝尝无妨

恭城油茶喷喷香，既有茶叶又有姜。当年乾隆喝一碗，金口御赐爽神汤。老叶红茶用油炒至微焦，放入食盐生姜和花生加水煮，味道醇厚浓涩，堪称油茶之冠，可以消食健胃、驱湿避瘴。

吃货线索： 桂北恭城，尚水美食街

白果炖老鸭

吃货等级：尝尝无妨

一道桂林名汤。白果清热解毒，老鸭滋阴养颜，汤味鲜醇，果肉香甜，是一种滋补五脏、开胃生津、润肺益气的上好补品。火锅吃多了上火？交给白果老鸭汤解决吧。

吃货线索：灵川

尼姑素面

吃货等级：有缘一试

传说是桂林月牙山的尼姑庵所创。素面的精华在汤，是用黄豆芽、新鲜草菇、香菇、冬笋等久熬而成，味鲜而甜。加上桂林腐竹、黄菜、素火腿、面筋等素菜，这酸爽，简直不敢相信。

吃货线索：七星公园月牙楼

桂林松糕

吃货等级：有缘一试

黄糖水拌匀糯米粉和粳米粉,撒入蒸桶中蒸熟即成。作为著名的桂林风味小吃，松糕松软爽口, 香甜宜人, 配着[荔浦芋头](http://baike.baidu.com/view/32269.htm)一起吃, 味道更好哦。

吃货线索：桂林人旺角美食街，尚水美食街

马蹄糕

吃货等级：不尝白来

马蹄糕形似马蹄，松软香甜。卖它的通常是中年阿姨，手法娴熟。把米粉装入状如马蹄的木模里，用红糖粉包心，猛火蒸熟，取出来就能吃了。吃要趁热，不然冷了就会变硬结团。

吃货线索：三里店，正阳步行街

桂林田螺

吃货等级：不尝白来

生长在水稻田里，个大肉肥，味道鲜美，有丰富的蛋白质以及维生索Ｃ和钙质。放入葱、姜、三花酒等各种配料配以桂林特制的酸辣椒炒煮，酸辣鲜美，闻起来就食欲大动。

吃货线索：正阳步行街，中山中路

全州醋血鸭

吃货等级：不尝白来

在桂林的全州一带，请客时餐桌上有一盘醋血鸭才算得上是隆重。醋血鸭以酸姜和苦瓜为配料，出锅前淋上醋和鸭血，看上去有点恐怖，吃起来却醋香扑鼻。鸭肉绵软入味，苦瓜也苦得很任性。

吃货线索：全州文桥，尚水美食街

阳朔田螺酿

吃货等级：不尝白来

桂林“十八酿”中最负盛名的酿菜，田螺肉剁碎混合上肉末，加入调料调成馅心，再塞入田螺壳子里炒制而成。田螺肉韧紧致，猪肉嫩滑，吃的时候用力把馅肉嘬出来，混着鲜美汤汁，好吃到根本停不下来。

吃货线索：阳朔西街，尚水美食街

全州禾花鱼

吃货等级：尝尝无妨

禾花鱼是稻田里长大的生态鱼，骨软刺少，肉质细嫩。而禾花鱼干更是桂北一绝，是用糠头加花生壳烧成的烟火慢慢烘烤而成。吃时放豆豉、蒜、姜，加上辣椒粉，鲜香扑鼻，咸辣适宜，还可以长久贮存。

吃货线索：桂林全州，中山中路

水糍粑

吃货等级：尝尝无妨

桂林的传统名[小吃](http://baike.baidu.com/view/20720.htm)，晶莹洁白，细腻柔韧。水糍粑内可放不同的馅儿，如豆蓉、莲蓉、芝麻、桂花糖等，趁热气腾腾时裹上点儿熟豆粉和白糖吃，口感细滑沁甜。糍粑在冬天放入清水中浸泡,可存放长达一个多月之久呢。

吃货线索：尚水美食街

豆蓉糯米饭

吃货等级：不尝白来

桂林人早餐常见小吃。蒸熟的糯米做成饭团，以甜豆蓉为主馅，再拌以炒香的芝麻，加入些葱花和油，米饭柔韧，馅心鲜香。小贩们通常大清早就推个小三轮出摊了，想吃正宗的糯米饭就必须得早起了。

吃货线索：尚水美食街

桂林荷叶鸭

吃货等级：不尝白来

传统滋补名菜。肥嫩的鸭子被炸至金黄，鸭肚里放入炒制的瘦肉丁、熟冬笋丁、腊肉丁、炸香荔丁、虾米等，用桂林郊区莲藕搪里生长的青青莲叶包裹，上笼蒸熟。鸭肉滑嫩，荷叶清香，快擦擦你的口水。

吃货线索：中山中路，尚水美食街

龙脊木桶饭

吃货等级：尝尝无妨

在龙脊（sheng）可以品尝到正宗的龙脊竹筒饭。竹筒里放进水，米，肉，青菜，木耳等，用红薯封住口，摆放在一个铁架上用火烧熟。竹子、糯米的清香四处乱窜，口感极佳。

吃货线索：龙脊梯田

桂花凉粉

吃货等级：尝尝无妨

桂林常见的特色小吃。桂花籽水冷却凝结的透明晶体，桂花香气浓郁。加入红糖水和白醋拌匀，喝上一碗顿觉清凉爽快。

吃货线索：尚水美食街

桂林泉水鸡

吃货等级：尝尝无妨

山上取的泉水，当地放养的土鸡，煮时锅里放两片姜就好了。鸡汤清澈见底,汤面零星漂着金黄的油花,鸡肉松紧适度,一口鸡肉,一口鸡汤,鲜美的不得了。

吃货线索：尚水美食街，中山中路

斑鱼火锅

吃货等级：不尝白来

阳朔备受喜爱的特色菜。主要用斑鱼的头、尾、骨腩做成鱼汤，奶白鲜香。斑鱼鱼片切得薄到可见花纹，在热汤里烫3秒后直接放在嘴里，美味绝伦，简直要吃到扶墙进扶墙出。

吃货线索：尚水美食街，中山中路