

9月30日（第一天）

交通信息

- 成都南 → 贵阳北：9:10出发 → 12:11到达，票价279元

行程安排

- 抵达后：吃午饭或前往酒店放下行李
- 下午：游览天河潭或黔灵山（二选一）
- 晚上：前往小吃街，购买第二天的早午餐

10月1日（第二天）

交通信息

- 贵阳站 → 安顺站：6:30出发 → 7:43到达，票价15.5元
- 安顺汽车站 → 黄果树：8:00开始滚动发车，票价22元
- 黄果树 → 安顺西站：19:00为最后一班，滚动发车，票价22元
- 安顺西站 → 贵阳北站：20:45出发 → 21:16到达，票价46.5元

行程安排

- 上午：前往黄果树景区
- 全天：游览黄果树景区（门票110元）
- 晚上：享用晚餐，购买第二天的早午餐

10月2日（第三天）

交通信息

- 贵阳老客车站 → 织金洞景区：8:10出发，票价100元
- 织金洞景区 → 贵阳老客车站：16:40返程

行程安排

- 全天：游览织金洞景区（门票30元）

- 晚上：享用晚餐，购买第二天的早午餐、特产及纪念品

10月3日（第四天）

交通信息

- 贵阳北 → 南充北：7:54出发 → 12:51到达，票价172元

费用说明

- 酒店费用：255元（总计）

费用总计

费用项目	明细	总计
交通费用	279 + 15.5 + 22 + 22 + 46.5 + 100 + 172	657元
门票费用	110 + 30	140元
酒店费用	255元	255元
餐饮费用	450元	450元
总计（包含购物）		1502元

美食部分

贵阳特色美食品鉴指南

根据您的行程安排，为您推荐以下适合在贵阳品尝的特色美食，涵盖了不同类型，让您充分领略贵阳的美食魅力。

每日用餐推荐

第一天（9月30日）：抵达贵阳的第一顿

推荐：酸汤鱼火锅（午餐）

- **用餐时间：**抵达贵阳后（约13:00左右）
- **推荐餐厅：**老凯俚酸汤鱼（省府路店）。这家店在当地颇具名气，店内装修带有浓郁的贵州民族风情，酸汤鱼是其招牌。酸汤以本地番茄和辣椒发酵而成，色泽红亮，香气扑鼻，鱼肉多选用乌江鱼或黄辣丁，肉质鲜嫩，入口即化，酸汤的醇厚酸味与鱼肉的鲜美完美融合，令人食欲大增。
- **必点菜品：**酸汤鱼自然是首推，搭配特色的丝娃娃，薄如蝉翼的面皮包裹着各种切得细细的蔬菜丝，如黄瓜丝、豆芽、海带丝、萝卜丝等，再浇上特制的汤汁，口感清爽，层次丰富；还有贵州腊肉，咸香可口，肥而不腻，独特的烟熏风味是贵州山区传统美食的体现。
- **人均消费：**约80元/人
- **用餐说明：**刚抵达贵阳，选择老凯俚酸汤鱼这样的知名餐厅，既能快速品尝到地道贵州风味，又能感受当地饮食文化氛围，为下午的行程补充充足能量。

晚上小吃安排

推荐：民生路小吃街逛吃

- **用餐时间：**19:00之后
- **推荐小吃：**
 - **但家香酥鸭：**鸭皮被炸得酥脆，每一口都能听到“嘎吱”声，独特的麻味调料渗透进鸭肉的每一丝纹理，麻度可根据个人口味调整，一口下去，麻辣鲜香瞬间在口腔中散开，让人欲罢不能，吃完还忍不住嗦手指。
 - **丁家脆哨：**堪称脆哨界的“扛把子”，它是将五花肉或猪板油经过特殊处理后炸制而成，口感酥脆，咸香可口。既可以当作零嘴直接吃，也能搭配粉面，为其增添丰富口感，还能用来炒菜炒饭，成为菜品中的点睛之笔。
 - **晓芬叉烧圆子粉：**肉丸被炸成酥脆的丸子，搭配上贵阳风味的叉烧，汤底清爽鲜香，米皮软糯劲道，多种美味在口中交织，是贵阳清汤粉界的佼佼者。店内还能品尝到近期火出圈的“贵阳油泡饭（贞丰糯米饭）”，油润的糯米饭混合着各种配菜，一口下去，满满的幸福感。
 - **何记冰粉：**贵州夏季消暑的绝佳甜品，冰粉香甜爽滑，用料新鲜丰富，有多种口味组合可供选择，如经典的红糖冰粉，红糖的醇厚香甜与冰粉的清凉爽滑相得益彰；还有水果冰粉，加入了新鲜的草莓、芒果、西瓜等水果，色彩缤纷，口感丰富。
- **推荐理由：**民生路小吃街是贵阳规模较大的美食聚集地之一，这里汇聚了众多贵州特色小吃，品类丰富，能一站式打卡贵州美食。街道充满烟火气，两旁店铺林立，食客熙熙攘攘，在这里可以充分感受贵阳的市井生活。
- **人均消费：**约50元/人（可品尝3-4种小吃）

第二天（10月1日）：黄果树返程后的晚餐

推荐：贵阳烙锅

- **特色：**烙锅是贵州的特色美食之一，尤其在贵阳深受欢迎。它以一口特制的平底锅为器具，锅底刷上菜籽油，将各种食材如肉类、蔬菜、豆制品等放在锅中慢慢烙制。随着温度升高，食材在锅中滋滋作响，逐渐变得金黄酥脆，散发出诱人的香气。烙锅的魅力在于食客可以根据自己的喜好选择食材，自行掌握烙制的火候，体验自己动手烹饪美食的乐趣。
- **必点菜品：**
 - **特色板筋：**选用猪板筋，经过腌制后在烙锅中煎制，板筋口感脆嫩，富有嚼劲，独特的酱料味道让其风味十足。
 - **洋芋（土豆）：**贵州人对洋芋情有独钟，在烙锅中，洋芋被切成薄片或块状，烙至外皮金黄酥脆，内部软糯，搭配上特制的辣椒面，味道香极了。
 - **恋爱豆腐果：**豆腐经过发酵后在烙锅中烙制，外皮酥脆，内部软嫩，中间夹上由折耳根、葱花、辣椒等调制而成的蘸料，独特的味道让人回味无穷。
- **推荐店铺：**丁姨妈臭豆腐烙锅（南明区店）。这家店人气颇高，店内环境整洁，服务热情。其臭豆腐是一大特色，经过烙制后，臭味减弱，香味愈发浓郁，搭配上丰富的食材和店家自制的蘸料，味道堪称一绝。
- **人均消费：**约70元/人

第三天（10月2日）：织金洞返程后的晚餐

推荐一：丝娃娃套餐

- **特色：**丝娃娃是贵阳的传统特色小吃，外形独特，一张薄如蝉翼的面皮，如同襁褓一般，将各种精心切好的蔬菜丝、肉丝等包裹起来，再浇上一勺特制的汤汁，就像一个襁褓中的娃娃，故而得名。它的特色在于丰富的食材选择和独特的吃法，食客可以根据自己的口味喜好随意搭配食材，每一口都充满了新鲜感和层次感。
- **必点菜品：**
 - **丰富的配菜：**常见的有豆芽、黄瓜丝、海带丝、胡萝卜丝、土豆丝、折耳根、脆哨、肉丝等，这些配菜色彩鲜艳，营养丰富。
 - **特制汤汁：**汤汁是丝娃娃的灵魂，一般由酱油、醋、辣椒、蒜末、葱花、芝麻等调料调制而成，味道酸辣可口，为丝娃娃增添了浓郁的风味。
 - **搭配酸汤：**许多丝娃娃店会搭配一小碗酸汤，酸汤的酸爽开胃可以中和丝娃娃的油腻感，使整个用餐体验更加舒适。
- **推荐店铺：**杨姨妈丝娃娃（飞山街店）。这是一家有着多年历史的老店，在贵阳颇有名气。店内的丝娃娃面皮薄而有韧性，配菜新鲜多样，汤汁味道独特，深受本地人和游客的喜爱。
- **人均消费：**约60元/人

推荐二：酸汤火锅

- **特色：**贵州经典火锅，以苗族传统发酵酸汤为汤底，酸辣开胃，具有独特的发酵香味
- **必点菜品：**酸汤锅底（可选红酸或白酸）、土鸡肉、鲜鱼片、蔬菜拼盘、蘸水
- **推荐店铺：**亮欢寨酸汤鱼（金阳总店）或老凯里酸汤鱼（省府路店）
- **人均消费：**约80元/人
- **推荐理由：**酸汤火锅是贵州最具代表性的美食之一，独特的酸辣口味让人回味无穷，适合在游览一天后享用，开胃又解乏

贵阳经典小吃街（适合晚上逛吃）

蔡家街

- **推荐小吃：**
 - **金牌罗记肠旺面：**作为贵阳极具代表性的美食，肠旺面的肠旺鲜嫩，面条劲道，汤底浓郁醇厚，搭配上香脆的脆哨和红亮的红油，色香味俱佳。每一口面条都裹满了汤汁，血旺的嫩滑、肥肠的鲜香在口中散开，让人欲罢不能，是贵阳早餐的“天花板”级别美食，晚餐品尝也别有一番风味。
 - **胖姐油炸臭豆腐：**贵阳首家，声名远扬。臭豆腐手工现做，闻着臭，吃起来却香气四溢，外酥里嫩。除了臭豆腐，还可以搭配贵阳特色的豆腐圆子一起食用，蘸上特制的辣椒蘸水，口感层次丰富，令人回味无穷。
 - **管记锅盔：**他家的鸡蛋肉饼和锅盔都非常受欢迎。锅盔外皮酥脆，内馅丰富，尤其是梅菜扣肉馅的锅盔，梅菜的咸香与扣肉的鲜美完美融合，一口咬下去，满满的幸福感。
- **特点：**蔡家街是一条有着悠久历史的老街，全长140米左右，这里藏着贵阳人的早餐江湖，但到了晚上也依旧热闹非凡。街道两旁店铺林立，充满了浓浓的生活气息，是体验贵阳本土美食文化的好去处。
- **人均消费：**约40元/人（可品尝多种小吃）

正新街

- **推荐小吃：**
 - **余嬢洋芋粑：**洋芋粑外皮被煎至焦香酥脆，内里软糯，再撒上一层韭菜碎，口感层次丰富。一定要加上酸萝卜，酸萝卜的酸爽为洋芋粑增添了别样的风味，两者搭配，好吃到让人想单独买走酸萝卜。
 - **厕所馒头：**看似普通的烤馒头，经过独特的加工，加上辣椒酱、海带、折耳根、酸萝卜等丰富配料，瞬间变身成为贵阳版的“汉堡”。还可以选择加香肠、荷包蛋、脆哨等，丰富的口感，让不爱吃馒头的人也能大快朵颐。
 - **铁板炒饭：**比如怪噜饭、盐菜炒饭双拼，价格实惠，分量十足，十来块钱就能吃到撑，老板实在，生怕顾客吃不饱。

- **特点：**正新街是藏在老城区的宝藏小吃街，近年来逐渐成为网红打卡地。这里小吃种类繁多，价格亲民，充满了烟火气，吸引了众多本地人和游客前来品尝。
- **人均消费：**约35元/人

美食小贴士

实用提示

1. 贵阳菜普遍偏酸辣口味，如果不太能吃辣，在点餐时一定要提前告知店家，让其少放辣椒，不过，微辣的贵阳菜往往也别有一番风味，建议可以稍微尝试一下。
2. “折耳根”（鱼腥草）是贵州特色调料，其独特的气味可能初次品尝不太习惯，可依据个人口味选择是否添加。但它具有一定的药用价值，且在贵州美食中广泛应用，勇敢尝试说不定能发现新的美味。
3. 贵阳美食众多，每顿晚餐建议不要点太多菜品，留出肚子去尝试更多不同的美食，以免错过更多特色美食。
4. 上述推荐的餐厅和小吃街人流量通常较大，尤其是节假日，建议提前前往用餐；如果不想排队等待，也可以选择错峰用餐，这样能更好地享受美食，避免长时间等待。