



□文/潍坊日报社全媒体记者 张静
图/受访者提供

1. 城区 肉火烧、朝天锅、潍县菜

来潍坊不吃肉火烧，岂不是白来，就像去天津不吃煎饼果子、去北京不吃卤煮一样遗憾。火烧皮被烤得酥香焦脆，肉汁浸透里层的软糯鲜香，咬一口就被香“迷糊”了。刚出炉的肉火烧，配上一碗热乎乎的豆腐脑，简直不要太满足。想吃正宗的潍坊肉火烧，就要到当地人常去的火烧铺。位于潍城区福寿西街与月河路交叉口附近的王记肉火烧和位于高新区福寿东街与东方路交叉口附近的张吉祥花椒肉火烧，都是不错的选择。

除了肉火烧，还有朝天锅。以锅台为桌，顾客围锅而坐，吃饼卷肉(猪下货)、肉丸子、鸡蛋，或者卷上一整根大肠，撒点芝麻盐，卷起来，一口下去那叫一个香。舀一碗汤，就着疙瘩咸菜和葱白，营养丰富，味美可口。潍坊当地人推荐的朝天锅店有潍城区胜利西街与西市场街交叉口附近的成华朝天锅、位于奎文区宝东街与虞河路交叉口附近的顺意朝天锅。

鸡鸭和乐与潍县菜，也是来潍坊一定要品尝的。吃鸡鸭和乐可以到奎文区福寿东街与四平路交叉口苇湾社区北门附近的锦华和乐，或者到奎文区北宫东街与潍州路交叉口附近的东方和乐。吃潍县菜可以到奎文区文化路与民生东街交叉口附近的富元春酒店，或者到潍城区东风西街与苗圃三路交叉口附近的百利餐馆。

2. 青州 老街印象、老槐树煎包、隆盛糕点

古城一隅，青石深巷。一半烟火，一半诗意。青州也是一个美食云集的地方，位于青州市衡王府路与王府西路交叉口附近的一家名叫老街印象的老店，不仅深受当地人喜爱，还吸引了不少外地人打卡。这家店外观平平无奇，看上去甚至有点破旧，店里却经常坐满，需要排队候桌。状元鸡是店里的招牌，也是必吃的一道菜，鸡皮酥脆，鸡肉外焦里嫩，吃过的人都说“瞬间爱了”。还有一道擂椒茄子也很“抢手”，里面有捣碎的煮鸡蛋，还有麻汁，配着小饼吃，喷香。特色炒糕吃起来很软糯，而且香甜不腻。

如果你到青州偶园商业街玩，老槐树煎包不能错过。商业街附近有两家店，普普通通的门店，环境一般般，但丝毫不影响排队买包子的人。煎包可以外带，也可以在店里吃。煎包有荤有素，牛肉馅的最为畅销，一口下去，浓郁的牛肉味满口留香。

位于青州市王府东街与云门山北路交叉口附近的隆盛糕点是本地人都会买的糕点，每次去选购，门口都排着长长的队伍。糕点都是现做现卖，有蛋糕、蜜三刀、桃酥、炒糖、方酥等。蛋糕是老式小蛋糕，口感很不一般。蜜三刀很惊艳，咬第一口就流油，还拉丝，吃一块就很满足。炒糖上有糖霜，口感很脆。方酥一面有芝麻，咬一口酥脆，还带着芝麻的香味，甜度刚刚好。小时候的味道又回来了，怎么能不爱呢？

假期去哪吃
来这里就对了

潍坊是一座极具幸福感的城市，这里既有齐鲁文化的深厚底蕴，又有现代城市的时尚魅力，当然还有浓浓的烟火气。在假期除了游玩，品尝地道美食也是不可或缺的。本期，给大家推荐一些潍坊本地人都认可的特色美食，带上家人来打卡吧。



状元鸡



3. 安丘 景芝小炒、芝泮烧肉

假期如果想在城市周边旅游，安丘是一个很不错的选择。在欣赏完安丘的美景之后，不要急着离开，一定要尝尝当地的特色美食。

景芝小炒，又叫景芝小炒肉，是安丘市景芝镇的著名传统特色美食之一，与当地的金丝面、三页饼并称为景芝镇三大名吃。这道菜以肉丝、香菜梗、蒜薹等为主料，搭配姜丝、葱花、盐、老抽、蚝油等炒制而成。刚出锅的小炒吃起来肉丝鲜嫩，香气扑鼻。想吃地道的景芝小炒，可以到安丘市新安路与长安路交叉口附近的景芝小炒（长安路店），或者汇泉路与景酒大道交叉口附近的仁安小炒。

芝泮烧肉也是安丘的传统美食，是芝泮的著名小吃。芝泮烧肉主料是猪头、猪肠、猪肚、猪蹄、猪心、猪肝等，经过多道工序加工而成。将煮熟的肉捞出，放在锅内箅子上，加糖熏烤即成。芝泮烧肉特点是肥而不腻，有烧烤的香味。想吃这道菜，可以到安丘市青云山路与永安路交叉口附近的芝泮德盛烧肉，也可以到安丘市人民路与建安路交叉口附近的相明正宗芝泮烧肉。



芝泮烧肉



双台鲫鱼

4. 昌邑 热合菜、双台鲫鱼

在昌邑，热合菜几乎是每一家餐馆都有的。合菜，顾名思义，许多菜合到一起。昌邑热合菜酸中带鲜，浓香扑鼻，大蒜、醋、香菜与白菜、菠菜的味道全部合到一起，是一道色香味俱全的调和菜。别看这道菜用料普通、做法简单，却老少皆爱、声名远播。去昌邑想吃热合菜，可以到昌邑市交通中街与奎聚路交叉口附近的四海饭店（奎聚路店），还可以到昌邑市北安街与青山路交叉口附近的吉祥菜馆。

除了热合菜，昌邑的双台鲫鱼也是一道名吃。活鲫鱼现杀，先把鱼收拾好，炸至两面焦黄，再用干锅烤，然后换锅添水，添置调料，将汤汁熬干，就可以开吃了。味道酸酸甜甜，让人难忘，一个人一条鱼、一张饼基本就能吃饱。想吃双台鲫鱼可以到昌邑市都昌街道西永安村的永安鲫鱼（隆城饭店），还可以到昌邑市昌双路与003县道交叉口附近的双台鲫鱼总店。