

都说“食在广州，味在潮汕”

潮汕真的是一个值得为了吃特意去的城市

适合两三天的说走就走的短途旅行

由于潮汕美食实在太多了，那么我们就先从潮州开始吧！



头条 @小西夜语

牛肉火锅

如果说这个世界上有一个族群把吃牛肉这事发挥到极致，那非潮汕人莫属！

在潮汕，人们认为牛肉无论是煎、烤、炖、煮，都因为加了太多的调味料而导致无法品尝出牛肉本身的鲜甜，只有清水火锅，才是品味牛肉极致之味的唯一途径。

-官塘兄弟牛肉火锅-

推荐美食：牛肉丸、吊龙、五花趾、胸口捞

推荐指数：5星

位置：官塘镇综合农贸市场门口



阿彬牛肉火锅是潮州必吃榜上必打卡的牛肉火锅，就在牌坊街，牛肉都是现切现卖，非常新鲜，涮过之后软嫩爽滑，其中牛筋丸千万别错过。可以让服务员帮你调碗汁，一定会打开你对潮汕涮牛肉的新世界。

-元兴牛肉店-

推荐美食：三花趾 雪花牛朴肉

推荐指数：4星

位置：绿榕南路世纪大酒店楼下右侧



潮州火锅店的环境好像都比较一般，不过火锅真的没话说，吃了多了清汤火锅，可以试试这清汤沙茶双拼锅，沙茶汤底，味道很足，清汤可以直接喝，很清甜。从锅底到牛肉都没有踩雷，值得一试。



头条 @小西夜语

牛杂汤

-镇记老尾牛杂-

推荐美食：牛杂粿条、牛肉粿条、牛丸粿条

推荐指数：5星

位置：潮州市湘桥区环城西路103号



这家是本地人的宝藏店铺，牛杂料很足，汤是牛骨熬的，底下铺了银芽，汤底鲜甜，牛肉弹牙，上桌前再撒上南姜锦上添花，不吃姜的可以跟老板说哈！



头条 @小西夜话

鱼生

说起鱼生，大家很容易会联想到生鱼片、寿司大国日本。其实鱼生起源于中国，潮州人吃鱼生有史书记载的，清乾隆周硕勋《潮州府志》称「所食大半取于海族蚝生，虾生，鱼生之类，辄为至味。」可见。潮州是国内少数还保留脍食方式的地区之一，目前汕头也很少见到这种吃法，如果想一试鱼生，那就一定要来一趟潮州。

-官塘原味鱼生-

推荐美食：虾生、草鱼、北极贝

推荐指数：5星

位置：绿榕北路8号门市



头条 @小西夜语

-老细鱼生-

推荐美食：鱼生、虾生、咸膏蟹

推荐指数：4.5星

位置：潮枫路225号



-官塘鱺鱺鱼生-

推荐美食：虾生、石坚鱼生、溪草鱼生

推荐指数：4.5星

位置：南较路47号



-十八曲老尾鱼饺店-

推荐美食：鱼饺、鱼册、鱼面、炸饺

推荐指数：4星

位置：环城路西马路口对面



-长远七记-

推荐美食：传统粿汁、卤大肠、杂锦粿汁

推荐指数：4.5星

位置：开元广场太平路猷巷素味轩斜对面



咸水粿是一款历史悠久的潮州传统小食，据说咸水粿是潮州人的童年回忆。它色泽洁白如豆腐，配以潮州特产菜脯粒，口感滑润，突出菜脯的咸芳味，是一款大众化的民间小食。



潮州好像很喜欢苦瓜，这款猪肠苦瓜豆腐粿汁一定是你没尝试过的，苦瓜只有一点点的苦，即使从不碰苦瓜的人也能接受。猪肠和豆腐卤入味，总体鲜嫩多汁，非常具有本地特色。



-双生肠粉-

推荐美食：牛肉生菜肠粉 猪肉肠粉

推荐指数：4星

位置：牌坊街工商银行右转



这家肠粉店是当地取舍之间客栈大管家磊姐推荐的，距离西湖10分钟的步行距离，来这里吃的多数是本地人，她推荐的原因是很难得肠粉店是有空调的，口味也不错

。



阿臣肠粉这家是80后、90后从小吃长大的肠粉店，特色耗油酱搭配香菜，保证吃一口想一年。在肠粉上打一个生蛋，让流心的蛋黄裹肠粉皮，口感更上一层楼，肠粉当中牛肉非常鲜嫩，生菜与金针菇则起到了解腻的作用。芝麻酱是他家肠粉的灵魂，让再挑剔的人也无话可说。



头条 @小西夜话

卤鹅

鹅肉可是潮汕菜的精华，在潮汕一些地方，去做客甚至被称为去“食鹅肉”，可以说无鹅肉不成席。潮人爱鹅，以卤为美。

-盛记鹅肉-

推荐美食：卤水鹅肝、卤鹅翅

推荐指数：5星

位置：平东一街与长平路交叉口



这家鹅肉也是老字号了，尤其推荐鹅肝，40元一小口，不过物超所值，入口即化，特别香，鹅肉本身也很有嚼劲，配上店里给到蒜泥白醋就很好吃了。



潮州卤鹅制作方法很有讲究，光光香料就有数十种。刘记卤鹅入口香甜美味、肉质不柴，鹅肝不腥，鹅掌上的肉也很有嚼劲，他们家的卤汁才是他们家的招牌，不是

谁都能模仿来的。



强烈推荐这家卤鹅店，鹅肝超级嫩，特别好吃，卤鸭爪也很大。有机会大家一定要去尝尝。



素菜也是潮汕美食的一大特色。莲华素食府菜式花样多，做法也独具风格，吃起来完全没有“斋素食”的感觉，足以以假乱真，不知道的还以为自己点的就是荤素搭配呢。

-府城小食馆-

推荐美食：金龙虾饺皇、沙茶凤爪

推荐指数：4星

位置：环城南路35-37号金龙大酒店1楼



荣德坊菜色还不错，潮汕当地人经常光顾的店。特别喜欢桑葚叶羹，算是他家的老招牌了，几乎去的都会尝一下，做法很新奇，不要被它的样子吓到，味道一定会让你惊艳的。

-西关厨子-

推荐美食：鲍汁老面、客家酿豆腐、橄榄粉肠煲

推荐指数：4星

位置：新春路12-13号



头条 @小西夜语

甜品

潮汕粿类也有甜口的，比如鸭母捻，我们就把甜口的都放一起吧！

-胡荣泉-

推荐美食：鸭母捻、春卷、猪脚圈

推荐指数：4星

位置：开元路与水平路交叉口西北方向20米



春饼，皮酥脆，馅咸香。店里腐乳饼、云吞饺、沙茶面、粿汁等地方小吃都有。



盛兴记芝麻杏仁茶已经是百年老店，坚持手磨，推荐白芝麻糊，黑芝麻糊，他们家配有潮州特别传统的小油条，酥脆香甜，这种地道的吃法现在很少见了。

-谢怀亮芝麻杏仁茶-

推荐美食：杏仁茶、黑芝麻茶

推荐指数：5星

位置：北园路体委综合楼3号门市



-胜记芝麻杏仁茶-

推荐美食：杏仁茶、芝麻茶

推荐指数：4星

位置：水平路防汛通道下水门内左侧第1号铺面



强推的甘草水果，潮汕地区特有的一种吃法。新鲜的水果淋上店家自制的甘草汁，香甜得不能自拔。在潮州街头可以说走两三步就能看到一家甘草水果店。七丛松是潮州比较出名的老店之一，一个人解决一大盒完全不是问题！

-甘草世家-

推荐美食：芒果、莲雾、草莓

推荐指数：4星

位置：西马路290号



头条 @小西夜语

其他小吃

-蔡伯糯米猪肠-

推荐美食：糯米猪肠

推荐指数：4.5星

位置：西马路161号



个人觉得好吃的关键是老板配的那个酱汁，蘸了之后口感非常好，一种酸甜交织的奇异口感，唇齿留香，实际上很多潮汕小食都是在这种味道间游走，不得不佩服他们的独特！

-兵马司林粽球-

推荐美食：粽球、咸蛋黄

推荐指数：4.5星

位置：湘桥区太平路624号牌坊街司徒世家大宅



糖葱薄饼是糖做成薄薄脆脆的一片，像葱白，所以叫糖葱。温软的薄饼皮夹着酥脆香甜的糖葱，薄饼皮带着面香气，糖葱入口即化又不沾牙，香菜提味又解腻，三重口感对立又完美融合，明明不那么起眼的一样小食，却叫人爱不释口。

-老彬专工蚝烙糕粿-

推荐美食：香脆蚝烙、第鱼烙、传统糕点

推荐指数：4星

位置：水平路50号



海蛎大颗饱满且量足，辅佐上鸡蛋、地瓜粉、葱配料，在地瓜粉和鸡蛋的保护下，海蛎经历高温依旧保持鲜嫩，而表面的蛋液被煎至金黄焦脆，务必要趁热吃！