

济南最火小吃地图



雨雨炸鸡

地址:天桥区义和北街5号(国棉四厂旁)
营业时间:8:00-20:00
特色:该炸鸡店始于1994年,至今已20年,其炸鸡外酥里嫩,风味自成一家,与平时吃的裹上面或者面包屑的炸鸡不同,是直接炸的,炸成诱人的金黄色,鸡皮是那种薄而酥的口感,仅此一家,别无分店。



孟家扒蹄

位置:天桥区英贤街19号吉华大厦南(近顺河西路)
营业时间:10:00-12:00,16:00-18:00
特色:孟家扒蹄是济南市的名吃,历史可以追溯到二十世纪前期。孟家扒蹄有软烂香醇,色泽细腻红润,肉烂脱骨而皮整,味鲜醇厚而鲜香的特点。孟家扒蹄门脸不大却生意兴隆,每天定量,经常买不到。



姐弟俩土豆粉

地址:历下区芙蓉街欣意向里小路路口右拐向前20米
营业时间:10:00-22:00
特色:姐弟俩土豆粉是来自河南的风味小吃,原味土豆粉砂锅配秘制肉丸、平菇、香菇、海带、黄花菜、豆腐丝等配料,以精湛工艺制作而成,汤唯香鲜美;在芙蓉街这个众小吃“百花齐放”的地方,姐弟俩土豆粉当数“土豆粉界”的名流之一。



胥记面馆

地址:历下区芙蓉街65号
营业时间:上午10:30-下午2:00;下午4:30-晚上8:30;每周二14:00之后公休
特色:门脸不大,顾客不少,胥记面馆是一对夫妇创立的,内有胥记牛肉面、臊子面、炸酱面、西红柿拌面、麻香面、茄椒面多种口味,说起面的特点,滚烫自不必说,臊子切得一丝不苟,配以鲜笋,制面工艺可见一斑。



苓记鸭血粉丝

地址:历下区芙蓉街111号
营业时间:11:00-14:00,17:00-21:00
特色:鸭血粉丝可是南京的名小吃。这家店主打鸭血粉丝汤和鸡汁灌汤包;一碗鸭血粉丝汤,清淡的汤头,粉丝略粗一点,鸭血块比较小,但很嫩;鸡汁灌汤包更是让众多食客挂念的美食,皮薄汤足,鸡汁独特,面的口感很好,汁的味道略偏甜口。



品味小厨

地址:芙蓉街91-1号
营业时间:10:00-21:30
特色:在芙蓉街里那么多卖榴莲酥的店里,品味小厨榴莲酥口碑甚佳。不少游客喜欢那种捧着热热的榴莲酥,边吃边逛街,边寻见一个吃饭的地方的感觉,很惬意,很温暖。尤其是刚出锅时,鲜香酥脆,泉城路的众多“遊客”中,经常看到“人手一酥”的场景。



福顺兴锅盖面

地址:历下区芙蓉街芙蓉巷61号
特色:芙蓉街有不少“有意思”的美食。镇江“锅盖面”,又称伙面,是镇江家喻户晓的面食,被称为天下“第一面”,以独特的配方、奇特的工艺、混合型的口味,深受市民的喜爱。汤清面软,不粘不乱,青头鲜嫩,经济实惠。



台湾奶香脆皮麻花

地址:历城区花园路122号(花园路与洪家楼南路交叉口路南)
特色:麻花都是现做现卖,表皮金黄,层次分明,外皮鲜香酥脆,内里绵软筋道,挑战你的味蕾!路过闻到刚出锅的麻花香,无需犹豫加入排队的男女老少中,地道的口味告诉你:好麻花,值得一等!



德州高家扒鸡

地点:解放桥(历山路和解放路交叉口)西北角
营业时间:每天上午8点至晚上9点
特点:此“高家扒鸡”非“蒿家扒鸡”,这家扒鸡店有20多年的历史了。很多人问店老板:你们家的扒鸡有什么特点?老板只会告诉顾客俩字“好吃”。店老板的自信来自顾客对高家扒鸡的认可,每到饭点,店门口总会聚集着不少顾客。



闫姐田螺

地址:历下区山大路187号(和平路与山大路交叉口西北角)
营业时间:11:00-22:00(夏);11:00-20:00(冬)
特色:以田螺、大梁骨、龙虾、酱羊蹄、虎皮猪蹄为特色的闫姐田螺,风味独特、回味无穷,自2001年开业至今,在济南有了不小的名气,有客人专程赶来打包带走。原位于山大路49号(山大西门附近)的田螺店因拆迁迁搬到187号了。



甜沫唐

地址:和平路29号;舜清苑26号
营业时间:上午5:30-10:30
特色:甜沫是一种以小米面为主熬煮的咸粥,内有花生、豇豆、粉条、豆腐皮等,入口香醇、下喉清爽,是济南的招牌小吃。“甜沫唐”坚持使用自家磨的小米面,所有工序自己制作,配上特别制作的老济南肉饼和油条,为慕名而来的外地人制作济南好味道。



安佳蛋挞

地址:市中区经四纬二路大观园东门附近(麦当劳南侧);历下区朝山街北口路西
特色:都说安佳蛋挞是济南最好吃的蛋挞,而且没有之一。有空路过大观园或者泉城广场的话就尝尝吧,但从口味上来说,外皮酥脆爽滑,蛋香浓郁,内馅料足新鲜,消嫩绵柔。



闫济和油泼面

地址:历下区朝山街佛山苑小区附近
营业时间:10:30-20:30
特色:油泼面是陕西很有特色的一种主食,闫济和油泼面将地道的陕西风味带到济南。筋道的手擀面配上味道纯正的辣椒,辅以圆白菜和绿豆芽等配菜,令人食之难忘。闫济和油泼面主打油泼面、面皮(凉皮)和臊子面等,酱豆腐、葱拌茶干、酸梅汤,肉夹馍也颇具特色。



一户侯白斩鸡

地址:历下区文化西路22号山东大学千佛山校区北门
营业时间:10:00-20:00
特色:白斩鸡是一道在南方菜系中普遍存在的菜肴,以形状美观、皮黄肉白、肥嫩鲜美、滋味异常可口为特点,原本在偏咸口的济南城中并不多见,而一户侯的创始人侯健和侯建波兄弟则凭借着对白斩鸡制作工艺的热爱让沪上名吃落户在了济南。



矮子馅饼

地址:历下区泺源大街路南(近朝山街)
特色:矮子馅饼是来自武汉的名优小吃,外皮酥软、馅料香甜,热也酥,冷也酥,矮子馅饼从外观上看类似苏式的月饼,刚出锅时的黑芝麻馅呈半流质,配上酥脆的表皮让人唇齿留香;绿豆、枣泥、椒盐、豆沙、桂花,多种口味可供选择,外形看来相似,内里大有乾坤。



状元米线

地址:历下区芙蓉街(近泉城路)
特色:好味道的米线配上过瘾的麻油为状元米线招徕了不少顾客。高峰期的人流量多到有路破门槛的架势,但这越发渲染了热火朝天吃米线的气氛。汤料清淡而又入味,不会给人以“各路调料一锅堆”的感觉。



义兴风味馆

地址:历下区芙蓉街24号(近关帝庙北)
营业时间:11:00-14:00,17:00-20:00
特色:想品尝美味,得提前预约!特色菜西红柿牛肉、拉皮鸡、无间道、炸蘑菇…菜肴肉嫩、极具特色;有特色、量大、实惠是义兴风味馆的标签。不预订不能吃的店,虽说听起来个性十足,但客户忠诚度之高想必也能由此窥见一二。



楠楠章鱼小丸子

地址:历下区芙蓉街中段
特色:筋道的章鱼段藏在丸子中,撒上墨鱼片和不同口味的酱料,现做现卖、热气腾腾,还有什么小吃比这更有吸引力的吗?现在章鱼小丸子的摊点、店面随处可见,可见楠楠章鱼小丸子的口碑在济南非常不错。



油旋

A、油旋张 地点:大观园东北门,市中区经四纬二路口。
B、老东门崔记油旋 地点:老东门小商品市场向南派出所对过
C、弘春美斋油旋 地点:经十一路新世界小吃广场
特色:外皮酥脆,内瓤柔嫩,葱香透鼻,因其形似螺旋,表面油润呈金黄色,故名油旋。济南人吃油旋多是趁热吃,再配一碗鸡丝馄饨,可谓物美价廉,妙不可言。



三点把子肉

地址:趵突泉北路3-5号;历下区山大路182-3号;历下区山大北路91号;二环东路环联小商品北邻
营业时间:8:30-20:30
特色:三点把子肉精选上好五花肉采用独特秘方延续老济南的传统做法,保留了把子肉原有的浓厚香醇,大部分人不爱吃肥肉,但这把子肉的肥肉可是一绝,入口即化、回味无穷,肥的肥而不腻,瘦的瘦而不柴,细细一品,大呼精彩。

泉城街头那些排队才能尝到的小吃