吃的好就一定要去富丽堂皇的星级酒店吗?No!No!No!吃的有滋味吃得舒心就是好饭店。根据不同口味,看看今天的美食侦探Wendy为大家找了那些特色餐厅吧。记得要每家尝尝,不然你就OUT啦。

如果去吃过,可以将“吃后感”反馈到邮箱里,或者有好的餐厅想分享给大家,记得随时联系Wendy,邮箱:wenting__zhang@yeah.net。

烟台必吃特色店 不吃你就OUT了

1 阿瓦山寨

主打剁椒鱼头,非常非常好吃。一定记得要点一份面皮倒进菜里一起吃,很有特色。酸辣蕨根粉,是一道凉菜,酸辣可口,口感爽滑。刚开始兴起吃鱼头时候,烟台的鱼头馆生意都特好,最近也新开了不少鱼头馆,但是还是认为阿瓦山寨的口味最佳。

位置:也是在烟台N多分店,大约十几家,芝罘区北马路上的阿瓦山寨是烟台的商务旗舰店,装修更具风格更大气。

2 诺伯名家

韩国风味店,特色是泥烤鸭、九折板,Wendy特别喜欢他家的九折板,在一个特制的饭盒里,中间是用芥末或辣根淹制过的萝卜片,周围配有九种随意选择的海鲜、蔬菜、肉等,清淡爽口,此菜在烟台其他韩国料理店都比较少,但是价格不便宜。对了,南瓜粥一定要点份尝尝,百喝不厌推荐型。

位置:南大街121号

3 洪兴砂锅

大概是十几年前就喜欢去洪兴砂锅,店不大但是东西实惠味道也非常好。大肠砂锅、排骨烧锅以及海鲜砂锅都是看家菜,菜量大,汤汁美。总感觉他家有的大肠砂锅有种特殊的味道。几年前还没有这么多分店,中午去的时候基本是每次都要排队等着,不过现在散座比以前增加许多,但是也会有需要排队等待的情况。

位置:芝罘区幸福中路,万华小学对面。但是那一排有很多砂锅店,门连门的连在一起,一定要看清门牌再进。

4 四川酒家

四川酒家的酸菜鱼非常棒,个人认为大份小份虽然只差十元钱,但是大份划算许多。迷宗鱼很不错,也可以试一试,这里生意也火爆。快要进入冬季,吃川菜比较过瘾,还能祛湿祛寒。拌菜窗口的师傅在玻璃橱窗大显厨艺,一二十种调料一字排开,大厨挥舞自如。但是由于川菜用油比较多,店里的卫生状况稍显差一点,地板砖容易发滑,喝酒后晃悠着走路,可要小心。

位置:开发区泰山路,开发区医院西面200米路北。

5 仁和兴烧烤

仁和兴烧烤要算烟台客流量最好的了,肉块大,味道足。Wendy推荐烤五花肉和海肠,一个肉味足,肥而不腻;一个口感嫩,味道鲜,味道与口感都非常棒。烧烤工艺已经经过多年的千锤百炼,非常精湛,适合朋友聚会,闲话家常。店铺装修都是同一风格,很容易就能在路上找到,可以说在烟台是遍地开花式。

位置:市中心南山路、环山路、白石路等。大概约二十几家连锁店,芝罘区、莱山区、开发区、牟平区等,以及下面县级市都有连锁。

6 状元烤蹄

烤猪蹄为特色,烤鱼也非常出名,店虽然不大,但是做的菜却很有风味。烤蹄有鲍汁、麻辣、怪味、胡椒等几个口味,麻辣烤蹄味道足,鲍汁烤蹄很香,可以几个人点不同口味。烤鱼一般是草鱼或者鲤鱼,很大一条,分量足。猪蹄含有丰富的胶原蛋白质,脂肪含量也比肥肉低,它能防治皮肤干瘪起皱、增强皮肤弹性和韧性,。为此,人们把猪蹄称为“美容食品”和“类似于熊掌的美味佳肴”。

位置:幸福南路(东方名犬市场旁边)

7 英雄煮

类似于麻辣烫或者相近于麻辣烫的一种菜系。烟台麻辣烫的店很多,但是卫生条件好的,就比较少了。南洪街这家英雄煮,菜样很多,硬件环境也比较理想。几十种蔬菜、丸子、面食可以选择。而且有十几种调料放在调料台上,自己取碗调制。海天蚝油、老干妈辣酱,一应俱全,年轻人最爱的英雄煮不能错过。

位置:南洪街小吃一条街 英雄煮连锁店

8 强子饭店

店里的海鲜,新鲜新鲜再新鲜。如果有外地的朋友特意来烟台吃海鲜一定不要错过。咱烟台当地人,都知道东口,在这里差不多可以把所有的海鲜都吃到。很多人都是第一次来烟台吃海肠,品相不好但味道很鲜美。海胆很便宜,但有点小腥;虾很肥口感很好,安康鱼汤超级鲜美。鲅鱼饺子肉质很嫩,连Wendy这种不喜欢吃饺子的人都吃了好多;靠海吃海,各种海鲜都是刚捕捞上来的,总之材料新鲜怎么做都好吃,海鲜达人不可错过。

位置:东口48路车终点站东

美食侦探Wendy推荐店:

秋冬季节,滋补已经成了必备项目。针对季节变化,Wendy找到了**芝罘区进德小区邮政局旁的云府老鸭汤**。向王老板请教冬季鸭汤滋补的妙方。

云府老鸭汤是家门头不大但十分有特色的小店。王老板既是老板也是大厨,自己研制鸭汤秘方,已经五年了。店里的酸萝卜老鸭汤是招牌菜。先用砂锅慢火炖老鸭汤约三小时,然后配上特意腌制三个月以上的酸萝卜,鲜香口味,非常醇厚。可以单点涮菜,但是店里不安排炒菜,专心只做好滋补鸭汤。Wendy了解到老鸭汤清热去燥,有防止感冒的功效,是一道美味的食疗物品,是入冬首选菜品。