向您推荐周口10个县(市、区)最有特色的小吃

咱大周口除了有看不完的美景,当然还有各种美味名小吃。作为还算合格的资深吃货,周口晚报记者给大家归整了咱周口的特色美食,人气就不用强调了,那都是“杠杠滴”!

川汇区名小吃
金记胡辣汤

据说,金记胡辣汤由20多种纯天然中草药、香料配制而成,入口醇厚,肉烂汤鲜,香辣绵口,回味无穷,食之,健脾开胃,滋补明神。为保证成品汤的质量上乘,金记胡辣汤所用辅料,如调料、糖浆、面筋、醋、芝麻酱从不外购,都是内部加工。

金记胡辣汤物美价廉,30多年的品质已在周口人心目中形成了不可替代的金字招牌,被誉为“汤鲜味美,名吃一绝”,多次被评为“风味小吃优质胡辣汤”。现在,每个金记胡辣汤店前,每日顾客都排成长队购买,可谓门庭若市,成为周口小吃界一朵绚丽的奇葩。

胡记米酒

来到周口走一走,想喝胡记的江米酒,

来到周口看一看,想吃胡记的荷包蛋。

这幅对联,既是刻在胡记米酒门面上的金字招牌,也是多年来社会上广泛流传的顺口溜。胡记米酒在周口可谓是家喻户晓、人人皆知,2013年,被周口市川汇区列入非物质文化遗产名录,号称“周口一绝”。世界名模马艳丽最爱喝胡记米酒,每次回周口,必到该店,并在她所参与的一些媒体及社会活动中,经常提到并弘扬周口的胡记米酒。

宁庄石灰窑羊肉汤

在周口,不管是干力气活的,还是文人雅士,都喜欢围到一堆儿喝羊肉汤,而石灰窑羊肉汤则是具有周口特色羊肉汤的代表。提起石灰窑羊肉汤,周口大街小巷无人不知、无人不晓。其配料很简单,除了羊肉之外,就是汤、盐、辣椒、香菜,而且调料还是自己搭配的。就这简单的几样食材,让周口人痴迷了几十年,不佩服都不行。

石灰窑的羊肉是大锅里面煮了很长时间的,大锅里堆着骨头和肉,在火上咕嘟咕嘟地滚着,那浓浓的汤味顺风能飘出半道街,包管你闻香而至。盛上一碗羊肉汤,自己加香葱、香菜,羊肉是大块,刚煮好的,非常诱人,肥而不腻。门口的烧饼香焦酥软,咬一口都是芝麻,光想想就能让人垂涎欲滴。

庞记生氽丸子

位于建设中路的庞记生氽丸子始于20世纪50年代,创始人是庞天赐老先生。那时候的“庞记”只是街口早点小吃摊,由于其味道独特鲜美,深受市民喜爱。

2003年,庞记生氽丸子正式注册了商标,还在此基础上,不断添加“新活力”,陆续增加了小炒、羊肉串、灌汤包等各种家常小吃,让顾客在吃生氽丸子的同时有了更多选择。坐在小凳上喝一口浓郁鲜美的丸子汤,吃一个筋道鲜脆的丸子,真是肠胃的享受。夜幕降临,叫上几个朋友,吃丸子、喝小酒,再来几串羊肉串,那滋味,一个字——美!

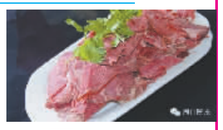
神农庄园荆芥粉皮

把刚制作出的粉皮迅速和荆芥凉拌,加蒜汁、小磨香油,味美、筋道,很有地方特色。

关德功烧鸡

关德功烧鸡是周口市的回族传统名食,属于豫菜系。形状美观,色佳味美,爽口不腻。不论热凉,只要提着鸡腿一抖,即可骨肉分离,以独特风味令人倾倒,距今已相传三代,历时108年历史。关记烧鸡是清代光绪年间,由关德功祖父关洪斌创制,早在清末民初已誉满周口、漯河一带。

扶沟名小吃
崔桥何家牛肉



产自扶沟崔桥,采用传统工艺腌制,保留原本牛肉色泽,口感好。

何记羊肉烩面

此面面筋光滑,汤鲜味美。

豆糁

河南特产,豫东扶沟一绝,民间即食食品,又叫豆糁蛋子、豆糁片子、臭豆糁、豆酱蛋子、豆豉团子。

淮阳名小吃
方布袋烧鸡、豆腐皮

方布袋烧鸡和方布袋豆腐皮是淮阳一带最有名的风味小吃,据说已有600多年的历史。方布袋烧鸡经过12道工序,选用36味名贵佐料,辅之以循环使用的陈年老汤,色泽诱人,鸡味鲜美,咸淡适中,可口不腻。在鸡汤中煮出的豆腐皮更是让人一吃难忘,享誉中原。

龙湖煎焖鱼

淮阳万亩龙湖,盛产鱼虾。龙湖鱼的做法上百种,但吃来吃去,味道最鲜最美最独特的还是传统厨艺之一的“东湖煎焖鱼”。其色嫩、味香、可口,是当地著名的美食之一。

焦鱼汤

淮阳县城南关的小焦鱼汤,是淮阳县的十大名吃之一,已写入《淮阳县志》。据说在清朝末年,淮阳县城南关人段耀荣创始了段家小焦鱼汤,原名“南关小鱼汤”,至今已传四代,该鱼汤风味独特,成为当地居民的美味早餐。

项城名小吃
盘龙鳝

盘龙鳝是一道色香味俱全的名肴,属于豫菜系,选料考究,做工精细。鳝鱼必须选择天然生黄鳝,颜色呈黑褐色,辣椒以红色为宜。做法要经过泡、烫、炸、煸炒等工序。

小鸡烙馍

小鸡烙馍是项城当地的名吃。因汤味鲜美、肉质筋道、烙馍浸润、回味无穷而被外地人口口相传,成为项城饮食的一道招牌

孙店热豆腐

又叫“大罗圈豆腐”,因用罗圈压制而得名,其特点细嫩爽口、筋道好吃。孙店人有“一天不吃热豆腐,浑身上下不舒服”之感,外地人有“吃了孙店热豆腐,常年留下不想走”的感慨。

沈丘名小吃
顾家馍

清代就已是贡馍,顾二别子属首做。

晾干不裂又不霉,存至年余馏如初。

槐店熟牛肉店

槐店牛肉香又烂,马五丫头是代表。

色泽朱红有嚼头,咸淡适宜吃不厌。

(注:马五——马五牛肉,丫头——李丫头牛肉)

赵氏绿豆丸子

绿豆丸子赵氏名,外焦里软香味浓。

节日佳肴口感鲜,想买就来赵德营。

留福水晶肘子

带皮烹制肥不腻,皮厚筋多胶质重。

营养丰富用料精,闻名当地数百里。

周家麻花

周家麻花点着火,沈丘老城可买着。

清脆可口易消化,甜咸两种都难舍。

西华名小吃
鸡内金焦馍

卜家焦馍是西华小吃之一,曾经接受过中央电视台财经频道《消费主张》的采访。老卜家焦馍因为金黄焦脆、香酥可口和开胃消化的功能深受小朋友和老年人的的喜爱,主料为面粉、黑芝麻、食盐和鸡内金。制作的大致流程是将面粉、黑芝麻、食盐,鸡内金粉末兑入适量水揉和成面团,再均匀地分成若干小面团,用小擀面杖擀成直径10~25厘米、厚薄均匀的圆形面片,放在烧热的平底锅上烘炕,两面翻,大约1分钟即熟,然后用小火多炕一会儿,用手摸一下,感觉硬的时候即成。

手撕面

满口香手撕面,面条筋道有嚼劲。它是师傅用手撕出来的面,要比刀切或机器压出来的面口感好,无异味。手撕面可以保留面粉原有的面香味。

逍遥胡辣汤

胡辣汤,又名糊辣汤,起源于河南中部,尤以周口市西华县逍遥镇胡辣汤最为出名,是中国北方早餐中常见的传统汤类名吃。由多种天然中草药按比例配制的汤料,并把胡椒和辣椒加入用骨头汤做底料的胡辣汤中,其特点是汤味浓郁、汤色靓丽、汤汁粘稠、香辣可口,十分适合配其他早点进餐。目前,胡辣汤已经发展成为河南及河南周边省份都喜爱和知晓的小吃之一。

郸城名小吃
左旋烧饼

郸城左家油旋饼,慈禧太后曾吃中。

清末时期传郸城,香酥可口一层层。

宁平麻花

宁平公主麻花精,百余年前传清宫。

火点即燃香酥脆,健脾开胃传盛名。

秋渠巧碗

秋渠巧碗妙豫东,藕脆肉滑汤儿浓。

黄花菜伴黑木耳,满口留香就是中。

郸城锅盔

郸城锅盔,又叫铁锅贴,农家多以柴火铁锅加工此饼。饼贴底面焦黄,裹以葱花、麻油,食之焦香松软。

太康名小吃
太康肘子

太康肘子用料为上等猪肘,辅以特制名贵材料和独特制作工序,肥而不腻,色泽鲜亮,浓香怡人,酥烂可口,因被誉为“天下美味之大成”而驰名中原。

老许烧饼

老许烧饼出炉时,那烧饼一眼看上去厚墩墩、圆溜溜、黄灿灿,异香诱人。拿来一个,咬上一口,只觉得焦、酥、脆、香,直叫人欲罢不能,还可夹烤肉、辣椒、咸菜,便成了地道的中式汉堡,吃起来别有风味。

马头牛肉

马头牛肉即太康马头镇出产的牛肉,具有色泽鲜艳、里外红润、纯香不腻、咀嚼生津之特点,第三届中国名优产品博览会上曾获金奖,产品畅销国内,远销东南亚。

鹿邑名小吃
鹿邑妈糊

妈糊是鹿邑的特色小吃,国内独有,以地产黄豆、小米浸泡膨胀后磨碎为沫,取汁煮成。色白如乳,细腻无渣,滑润如脂,香甜爽口,不亚乳汁,故名妈糊。饮时佐以咸面黄豆。饮后碗净如洗者是上品,若不净,则必有玉米掺入,其味不佳。

试量狗肉

鹿邑县试量集的狗肉是豫东著名的风味小吃之一,以肉烂味美闻名。试量集狗肉采用传统的制作方法,配有多种佐料,并加火硝少许,去杂后文火焖煮,煮成的狗肉颜色鲜艳,浓香扑鼻。

孔集烧鸡

孔集烧鸡,原产地在鹿邑县西孔集,历史悠久。其特点是色泽鲜亮、黄中透红、肉烂而筋脆、肥而不腻、清香诱人。嫩鸡骨头可吃,老鸡骨肉分离,而且盛夏苍蝇不叮,存放数日不坏,并有温中散寒、健脾开胃的药理功效。

鹿邑烩面

面筋道,汤汁浓,配料有海带、蒜黄、香菜和羊肉等,味道独特,加适量醋和特制辣椒,更鲜美,吃了还想吃。

商水名小吃
邓城猪蹄

邓城猪蹄是商水县邓城镇的特色食品,始于三国时期,后经历朝历代,经久不衰。尤其是清朝中后期,邓城猪蹄成为贡品进入皇室。因其外观色泽鲜润,新鲜带筋,味道肉香醇厚,筋皮脆,爽口不腻而备受称赞,其奇特的香味让你吃了永难忘、吃了还想吃。

固墙手擀面

固墙手擀面有自己的独特之处,遇水不散,出水不粘,温润凉爽。观其形如玉带临风,察其色若飞雪鳞鳞,品其味似玉兰入口,可谓面中极品!倘若用一细白瓷碗盛之,配以番茄鸡蛋、蒜泥黄瓜,佐以凉啤,美极!爽极!享此美味,此乐何极!

白寺狗肉

白寺狗肉有200多年的历史,肉色老红,香而不腻,烂而不散,鲜美可口,色味俱佳,营养丰富。长期以来,白寺狗肉深受消费者欢迎,为商水一绝。

本版由周口晚报记者集体采写