

# 安徽十大地标美食名单“出炉”

一方水土养一方人,不同地区都有着当地与众不同的独特食材和美味,这些食材美味因为其原产地得天独厚的水质、气候、土壤、品种、工艺等特殊特性,无法复制,也正因为这一点,成为了代表当地味道的独特标志,被称之为地标美食。除独家发布了《安徽餐饮业改革开放四十年发展报告》外,安徽省餐饮行业协会还联合16市餐饮烹饪协会,发布了安徽(市籍)十大地标美食。

□ 记者 邹传科

## 合肥

庐州烤鸭 肥西老母鸡汤 吴山贡鹅 李鸿章杂烩 冬菇鸡饺  
三河米饺 合肥龙虾 庄墓圆子 庐江小红头 金汁流沙包

## 淮北

风味羊腿 葛式烧鸡 淮北八大碗 老母鸡汤葱油饼 鱼咬羊  
舜帝烧鸡公 淮北卤鹅 盛世牛头 相城响肚 凌云烧饼

## 亳州

华祖焖鸭 古井功夫鱼 虎痴羊排 富丽华鱼头皇 芍花鸡  
鸡蛋焖粉皮 亳州太太鱼 毛氏红烧肉 冰糖肘子 阉疃板鸭

## 宿州

全羊宴 地锅牛排 红泥烤羊排 牛一套捞饭 马皇后大素角  
鲍汁鱼头捞饭 神仙干焖鸡 三羊开泰 臄(sa)汤 碳烤羊排

## 蚌埠

烧饼夹里脊 老蚌怀珠 “五岔”牌烧全鸡 雪园小吃 老任桥牛  
沱湖生煎大虾饼 沿淮风情过桥排 红烧小龙虾 特色甲鱼捞饭  
奶汁肥王鱼

## 阜阳

蜜汁红芋 阜阳撒汤 五香牛肉 葱扒羊肉 阜阳板鸭  
阜阳格拉条 枕头馍 太和板面 界首驴肉 阜南方集馓子

## 淮南

淮王鱼炖豆腐 清汤白玉饺 淮河糖醋鱼 寿县盐水鹅 曹庵老公鸡  
庄子面圆子 八公山豆腐 淮南牛肉汤 淮南豆腐宴 焦岗湖活鱼宴

## 滁州

南谯全羊汤 香酥滁州鲫 西涧春雪(臭桂鱼) 张山狗骨头  
御膳豆腐 明光梅鱼 藕夹子 秦栏卤鹅 碧云湖浓汤鱼头  
全椒拌汤龙虾

## 六安

水韵雄鱼头 碗香贡鹅 红烧黑毛猪肉鲍鱼 药膳焗南瓜  
牛肉伴猪肚 香醋鳊鱼 白鹅掌排煲 小厨酱筒骨 冬米圆  
红焖皖西大白鹅

## 马鞍山

传统锅贴 太白神仙鸡 合味余鱼 农村散养老鹅 农家稻草肉  
特色地锅老鹅 砂锅牛肉 魔石泡泡鱼 口袋鸭 春盛卤鹅

## 芜湖

椒盐米鸡 奶汤长江鲥鱼 蟹黄汤包 六郎水八仙 长江蟹糊  
红皮烤鸭 南陵奎湖漂鱼 无为板鸭 烹刀鱼 全鱼宴

## 宣城

宣城夹玉贡枣 宣城水阳三宝 广德木子菜 郎溪雁鹅  
泾川茂林糊 宁国笋干 绩溪板栗 绩溪燕笋干  
旌德灵芝黄牛肉 绩溪干锅炖

## 铜陵

长江鲥鱼奶汤 井湖蒜蓉虾 长江刀鱼 红烧江鳊鱼  
长江鮰鱼丸 江蟹鱼丸娃娃菜 金沙焗南瓜 国泉红烧小猪肉  
鱼米之乡 三雄鼎立

## 池州

石台一品锅 郎遂豆腐 东至麦鱼 太白花桂 九华素饼  
九华黄精饼 石台蒿子粿 贵池小粿 陵阳锅子 西山焦枣

## 安庆

老鸡汤泡炒米 泥蒿芽炒腊肉 安庆石塘湖甲鱼 岳西菖蒲小河鱼  
怀宁山粉圆烧肉 花亭湖鱼头 天柱山盐焗豚 望江肉蒸面  
桐城水芹 宿松卤腥鱼

## 黄山

一楼如意鸡 鲍氏如意鸡 徽州臭鳊鱼 火腿问政笋 小鲍龙虾  
徽州刀板香 徽州三宝 钟大厨臭鳊鱼 呈坎毛豆腐

## 认识地标美食价值 打造地标美食品牌

访安徽省餐饮行业协会常务副会长 余林明

日前,由安徽省餐饮行业协会联合16市餐饮烹饪协会,发布了安徽(市籍)十大地标美食,总共发布地标美食160道,代表品牌企业169家。可以说,集中发布一省地标美食,这在全国我们是第一家。安徽有哪些地标美食?发布地标美食的意义是什么?餐企如何利用地标美食提升自身品牌?带着这些问题,记者采访了安徽省餐饮行业协会常务副会长余林明。

□ 记者 邹传科

### 全国第一家集中发布一省地标美食

地标美食是一个地方标志性的美食,在消费者中认知度很高,也是企业营利的招牌菜。谈起安徽的地标美食,余林明如数家珍,“像合肥的小龙虾、淮北的鱼咬羊、亳州冰糖肘子、宿州的臄(sa)汤、蚌埠的老蚌怀珠、阜阳的枕头馍、淮南的八公山豆腐、滁州的明光梅鱼、六安的霍山风干羊、马鞍山的太白神仙鸡、芜湖的椒盐米鸡、宣城的水阳三宝、铜陵的长江刀鱼、池州的石台蒿子粿、安庆的老母鸡汤泡炒米、黄山的徽州臭鳊鱼等等,可以说是地标美食的标竿。”在余林明看来,特别是黄山臭鳊鱼、合肥龙虾、淮南豆腐,已成为安徽最具代表性的三大产业链。“在这三大产业链的形成过程中,企业的选择、协会的支持都发挥了重要的作用。”

而对于联合16市餐饮烹饪协会,发布安徽(市籍)十大地标美食的意义,在余林明看来,集中发布一省地标美食,这在全国我们是第一家,地标美食丰富了企业品牌的内容,企业品牌的成长,产品占主导因素,而地标美食则是产品中的招牌菜,对吸引消费者,推动销售发挥了重要作用。二是地标美食促进了食材产业链的成长。如黄山臭鳊鱼、合肥龙虾和淮南豆腐,这三个地标美食形成了3个产业链,对促进餐饮消费、扩展从业人员、拉动地方经济等方面,可以说是功不可没。三是地标美食丰富了一方饮食文化。地标美食是一方水土的代表性物产,它的历史,它的故事,它的传说在当地是老幼皆知,有口皆碑,这种饮食文化的传承,使人民大众增加了餐饮美学兴趣,让一代一代人的生活更加丰富多彩。此外,地标美食传承了烹饪工艺,由于地标美食来自乡土,来自民间,经过一代代厨师的奉献,使地标美食的烹饪工艺传承了下来,也使地标美食的特征特色越来越明显,越来越强烈。

### 用地标美食 打造品牌要抓产品、文化、传播

每一座城市,都有自己的“美食地标”;每一个“美食地标”,都有自己的“地标美食”。那么,企业如何包装地标美食?

“企业包装地标美食,最典型的案例是老乡鸡。”在余林明看来,老乡鸡打造快餐就是从包装肥西老母鸡开始的,他们的包装推广主要是三部分,一是鸡产品工艺和出品的选择,在工艺上选择了肥西老母鸡汤,在出品上选择了大中小三份,以小份汤为主,从中餐中老母鸡汤的盆装,改为快餐中的碗装,当时是10元钱可以喝



一份老母鸡汤,这应该是老母鸡汤烹饪史上的一场革命。“肥西老母鸡的第二个包装就是鸡文化的包装,包括鸡故事、鸡图画、鸡歌曲,以及吉祥物、广告语等,在产品文化和企业文化上狠下功夫。第三方面就是鸡传播,就是运用各种手段,通过店面和媒介的宣传,促进了消费者的认知,使宣传成为生产力。”

一个品牌的打造需要做的事很多,对此,余林明认为主要概括为三点,抓产品、抓文化、抓传播。“成功的品牌是三抓,不成功的企业主,或是进步不大的企业,往往只抓产品,不抓文化,不抓传播,所以这些企业成长不起来,也难以做大。”

采访中,余林明还列举了这样一组数据,老乡鸡的肥西老母鸡汤已经成为爆品,6百个店面一天销售上十万份鸡汤,一份鸡汤13元,十万份鸡汤就是130万元,仅一个单品一天营业额就超百万,老乡鸡年营业额超过20亿。在余林明看来,可以说,是一个地标美食创造了一个品牌成功的传奇。

### 共同创造安徽新时代餐饮神话

“举肥西老母鸡汤这个合肥地标美食的例子,就是为了让各个餐企认识到地标美食包装的重要。而发布推广地标美食,也希望大家从中受到启发,聚焦一个产品,往往更能成功。”采访中,余林明还对省内各市餐饮烹饪协会提出了自己的建议,“也要聚焦地标美食,像合肥聚焦龙虾、黄山聚焦臭鳊鱼、淮南聚焦豆腐一样,选择自己的地标美食产品,帮助企业进行策划,打造地标美食品牌,打造地标美食街区,打造地标美食广场,打造地标美食产业链,并运用各种舆论工具,宣传地标美食,推广地标美食,为地标美食的发展推波助澜,用地标美食带动地域经济的发展。”

采访的最后,余林明还希望大家认识地标美食的价值,挖掘地标美食的潜力,包装地标美食的品牌,运用地标美食,化平凡为神奇,化渺小为巨大。“用我们江淮大地多姿多彩的地标美食,共同创造我们安徽新时代餐饮的神话!”