

舌尖上的徽菜

一生“吃绝”处 无梦到徽州

臭桂鱼

臭桂鱼(鳊鱼)是一道徽州名菜,初次见到的人不敢下筷,因为桂鱼(鳊鱼)发出的似臭非臭的气味,但当你吃一口后,你会惊讶地发现它的味道是那样的鲜美,这就是徽州的名菜臭桂鱼(鳊鱼)。



一生“吃绝”处,无梦到徽州,《舌尖上的中国》第二季的播出是否再一次撩拨了你对徽州美食的味蕾?吃货们,分分钟把持不住了吧,美味不要太多太多,呃吧呃吧小嘴,且吃且欣赏。



黄山烧饼

黄山烧饼,又名“蟹壳黄烧饼”、“救驾烧饼”、“皇印烧饼”。其烧饼层多而薄,外形厚,口味香、甜、辣、酥、脆。有叶氏词为证:“薄如秋月,形似满月,落地珠散玉碎,入口回味无穷”。



鸭脚包

鸭脚包是宣城本土人士之发明,采用特殊腌制的鸭脚,每个鸭脚的中间裹以特殊腌制的鸭心,外面用特殊腌制的鸭肠缠绕,特制再晒干,其特殊的工艺和上佳的口味令其远近闻名。蒸熟后香气四溢,咬起来筋斗而生津。



红烧果子狸

红烧果子狸是安徽地区传统名菜,咸甜味,狸肉酥烂醇香,色金红,汤汁稠亮,咸鲜口味中有甜味,十分可口。营养丰富,含蛋白质、脂肪、胡萝卜素和钙等多种营养。

清蒸石鸡

清蒸石鸡素以珍品著称。石鸡是栖息在山涧石缝中的一种蛙类动物,乃黄山特产。以休宁县大阜瀛所产最为著名。黄山石鸡每只重五两左右,腹乳白,背黑有条纹,肉质细嫩,含有丰富的蛋白质、钙等营养成分,并且具有清火、明目、滋补身体的功能,是山珍上品。



徽州毛豆腐

徽州毛豆腐也叫霉豆腐,是一种表面长有寸许白色茸毛的霉制品。浇上香油,淋上辣椒糊,既鲜美可口,又独具风味。久居外地的徽州人,一说到毛豆腐,就会激起浓浓的思乡之情。



黄山炖鸽

黄山炖鸽是取黄山菜鸽与黄山药隔水炖制而成。汤清味鲜,鸽肉酥烂,山药清香爽口。此菜鸽肉滋味鲜美,营养丰富,易于消化,有补脑健肾、增强记忆力的食疗功效。山药肉松软细腻,略甜,富含淀粉,常被人们视为滋补蔬菜食用。



翰林宴热烈祝贺第四届安徽餐饮博览会胜利召开

翰林宴·四里河路店

订餐电话: 0551-65529888/65155999
地址: 四里河路与临泉路交汇处北500米

翰林宴·四里河路店地处合肥市主城区西北处,森林公园之畔,畅通一环,出行便利,是“翰林宴”品牌旗舰店。酒店以特色徽菜、湘菜为主,店内现代城市广场环境,大厅层高七米,宽敞明亮,酒店拥有可同时举办五家婚宴、100多桌的宴会大厅,配备百余个停车位的大型停车场,为您解决停放车辆的后顾之忧。

十里红妆 千人婚宴大厅

浪漫人生 相扶相伴

翰林宴·阜南路店

订餐电话: 0551-62900188/62909777
地址: 合肥市阜南路与六安路交汇处

位于阜南路与六安路交汇处的翰林宴·阜南路店,座落于“阜南路美食一条街”上。酒店以特色徽菜、湘菜为主。交通便利,出入方便,闹中取静,端正优雅。装修一新的二楼大厅可同时容纳300余人就餐,是您承办婚宴、商务宴、满月宴等各类宴会的最佳选择。配备百余辆车位的大型停车场,为您解决了市内停车难的后顾之忧。

唯美婚宴殿堂,牵手人生相伴

翰林宴·奥体宾馆

订餐电话: 0551-63698866 总机/订房: 0551-63698888
地址: 合肥市潜山路与习友路交汇处(奥体中心内)

翰林·奥体宾馆是市内唯一一家集休闲、健身美食为一体的园林型三星级宾馆,宾馆拥有各种类型的商务客房150余间和大、中、小型配套会议室;拥有可同时举办四家婚宴、接待宾客800余人的宴会大厅,餐饮部汇集了百余种各色美食。奥体中心内配有集各类运动项目于一体的室内场馆。

爱的旅程 从这里启航……

翰林宴·贵宾楼

订餐电话: 0551-63538308/63538307
地址: 合肥市政务新区政府大楼4号通道

坐落于合肥市政务中心,毗邻天鹅湖和合肥大剧院的翰林宴·贵宾楼拥有可同时接待300多人的宴会大厅,是您承办各类宴会的首选之所。翰林宴·贵宾楼是“五钻级国家特级酒家”,是您宴请贵宾的特选之所。

爱的旅程 从这里启航……

合肥翰林宴酒店集团