



## 滕州10大特色美食排行榜

在鲁南大地，有一座美食之城——滕州。

这里的小吃如同当地人的性格一般豪迈奔放，大碗酒香里浸透着北方的豪情，大块肉香中飘荡着草原般的爽朗。

漫步滕州街头，空气中弥漫着诱人的烟火气，每一道小吃都像一位热情的滕州人，用最质朴的方式讲述着这座城市的饮食传奇。从清晨的第一缕阳光到深夜的灯火阑珊，滕州的美食地图上星罗棋布着令人垂涎的珍馐美味。

今天，就让我们揭开滕州十大美食的神秘面纱，探寻这座美食之都最动人的味觉密码。

### 1. 滕州羊肉汤

滕州羊肉汤讲究“原汤化原食”，羊骨熬足时辰，骨髓的精华全融进汤里，舀一勺，醇厚得能挂住勺背。肉块切得豪迈，肥瘦相间，入口酥烂却不失嚼劲，蘸上店家特制的辣椒酱，辛辣与鲜香在舌尖碰撞，叫人忍不住再夹一筷子。老饕们总爱掰几块烧饼泡进汤里，待面饼吸饱了汤汁，软中带韧，咬下去竟能爆出满口羊鲜。

### 2. 菜煎饼

滕州菜煎饼更是一绝。走在滕州街头，总能闻到菜煎饼摊飘来的阵阵香气。面糊在鏊子上“滋啦”一声摊开，瞬间化作金黄的圆月，师傅手腕轻抖，鸡蛋液便均匀地铺满饼面。这时，翠绿的韭菜、橙红

的胡萝卜丝、嫩白的豆芽，还有秘制的酱料，在铁铲翻飞间层层叠叠地码放整齐。最后盖上一张薄饼，对折成半月状，外皮煎得酥脆焦香，内里却保持着蔬菜的鲜嫩多汁。

最地道的吃法要数“趁热捧食”。刚出锅的菜煎饼烫得指尖发红，却舍不得放下。咬破酥脆的外皮，蔬菜的清甜混着芝麻油的醇香立刻涌入口中。老食客都知道要配碗热腾腾的糊粥，米香裹着豆香，正好化解煎饼的油腻。清晨的早点摊前，总能看到学生们捧着菜煎饼匆匆赶路，上班族则喜欢坐在小马扎上，就着晨光细品这份朴实的美味。

### 3. 辣汤泡馓子

滕州的早点品种很多，其中很具地方特色的是辣汤泡馓子。清晨的滕州街头，雾气还未散尽，早点铺子前早已排起了长队。老板舀起一勺热腾腾的辣汤，浇在金黄酥脆的馓子上，汤汁瞬间渗入馓子的缝隙，发出细微的“滋滋”声。食客们迫不及待地端起碗，先喝一口汤，酸辣鲜香直冲味蕾，再咬一口吸饱汤汁的馓子，外酥里软，满口生香。

### 4. 张汪板鸭

“煮熟的鸭子飞起来”这句话在滕州就是特指张汪板鸭。张汪板鸭用本地麻鸭作原料，出锅的板鸭色泽金黄透亮，鸭皮如琥珀般晶

莹。轻轻一撕，皮肉分离的瞬间会发出清脆的“咔嚓”声，露出粉白相间的鸭肉，纹理间还沁着晶莹的肉汁。外地游客常惊叹：“这哪是板鸭？分明是会飞的琥珀！”如今张汪板鸭不仅登上过《舌尖上的中国》，更随着电商物流飞向全国各地，让天南海北的食客都能尝到这份“会飞的”美味。

### 5. 滕州烧饼

滕州烧饼堪称鲁南地区饮食文化的一颗璀璨明珠，刚出炉的烧饼散发着诱人的麦香，咬破那层薄如蝉翼的酥皮时，能听见清脆的“咔嚓”声，内里却如云朵般绵软，这种刚柔并济的独特质感，恰似滕州人刚毅中带着温婉的性情写照。街头巷尾的烧饼铺子里，炭火映红老师傅的面庞，面团在案板上发出有节奏的声响，构成一幅活色生香的市井风情画。

每逢清晨，排队购买的人群便成为古城最生动的晨景，那缕缕升腾的热气里，飘散着穿越时空的乡愁滋味。

### 6. 西河肉烧麦

西河肉烧麦是滕州西河镇的特色小吃。镇上的老食客都懂得“三吹三口”的吃法：对着烧麦轻吹三下散热，咬开小口吸饮汤汁，再蘸点蒜泥陈醋解腻。每逢集市日，摊位前总排着长队，有头发花白的老人捧着荷叶包的烧麦喃喃“还是老味道”，也有年轻人举着手机直

播这舌尖上的非遗。西河人常说：“咱这烧麦啊，皮是运河水的柔，馅是微山湖的鲜。”如今这小小烧麦已随着高铁开通走向远方，但那份烫嘴的乡愁，始终留在每个清晨的蒸笼白雾里。

### 7. 沙窝琉璃烧鸡

沙窝琉璃烧鸡是滕州沙窝镇的特色菜肴。每逢节庆，沙窝镇的街头巷尾都飘荡着烧鸡的香气，许多外地食客慕名而来，只为品尝这一口地道的风味。更有老饕专程驱车数百里，只为带走几只刚出炉的琉璃烧鸡。如今，这道传统美食不仅承载着沙窝人的乡愁，更成为滕州饮食文化的一张闪亮名片。

### 8. 大宿挂面

大宿挂面是滕州大宿镇的特色小吃。煮熟后的大宿挂面口感爽滑筋道，搭配当地特制的酱料或清汤，风味独特。当地人喜欢在早晨来一碗热腾腾的挂面，撒上葱花、香菜，再淋一勺辣椒油，香气扑鼻，暖胃又暖心。

如今，大宿挂面不仅是当地人的日常美食，更成为游客必尝的特色小吃。许多外地人专程前来，只为体验这一口地道的滕州风味。尽管现代机器制面效率更高，但大宿人仍坚持手工拉制，因为他们相信，唯有双手的温度，才能赋予面条最地道的灵魂。

### 9. 滕州豆腐脑

滕州豆腐脑是一种当地特色小吃，由嫩豆腐制成。最地道的吃法要配刚出炉的芝麻烧饼。金黄的饼子对半撕开，趁热按进豆腐脑里，吸饱了卤汁的饼皮仍保持着酥脆，咬下去能听见“咔嚓”轻响。穿校服的学生常蹲在条凳上狼吞虎咽，穿工装的大叔则喜欢浇上厚厚一层现炸的辣椒油，红油在雪白豆腐上慢慢晕开，像冬日里突然绽开的山茶花。偶尔有外地游客被蒜汁呛出眼泪，摊主便笑着递过一碗甜豆浆：“咱滕州人吃豆腐脑，得就着这口冲劲儿。”

### 10. 滕州大碗面

滕州大碗面是一种非常丰盛的当地面条菜肴。最地道的吃法要配着蒜瓣和辣椒油。将新捣的蒜泥拌入特制辣酱，用面条卷着送入口中，瞬间爆开的辛辣感与醇厚的汤底形成奇妙平衡。吃到半碗时，藏在碗底的惊喜才陆续浮现：酥烂的牛筋、脆爽木耳、吸饱汤汁的油豆腐，每一口都是不同的口感交响曲。

午后的小店里，常能看到食客们额头沁着细汗却停不下筷子的场景。老板说这碗面的精髓在于“三烫”：面要现扯现煮，碗要用滚水烫过，汤要一直保持微沸状态。

当最后一口裹着芝麻酱的面条滑入喉咙，饱足的叹息声里总会带着几分意犹未尽——这或许就是大碗面让人念念不忘的魔力。



6-100

鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理

欢迎光临

特色菜系：本店靠近泰森角购物中心，5分钟车程

- 贵妃鸡
- 北京鸭
- XO 生蝴蝶
- 香脆鱼片
- 金沙龙虾
- 特色黑椒牛柳
- 金条鱼球



莲花园

Lotus Garden

诚聘

全职企台和抓码师傅

请电：电话：703-255-9888

传真：703-255-5188

地址：224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面  
陕西刀削面美味正宗

