

成都美食攻略

2011年蚂蜂窝网站最新提供
自助旅行全攻略

食色成都，让味觉跟随眼睛一起旅行



小吃 川菜 火锅 茶馆 酒吧 夜宵 麻辣 巴适 安逸
龙抄手 赖汤圆 叶儿粑 三大炮 串串香 担担面 肥肠粉
伤心凉粉 毛血旺 麻婆豆腐 水煮肉 皇城老妈 德庄 三只耳

成都有很多为外地人津津乐道的东西，美食、美女、美景……这其中当然首推成都的美食。成都就象一个巨大的美食城，历史悠久、品种繁多、齿颊留香的小吃；麻辣鲜香、百吃不厌、口齿生津的火锅；热辣红艳、回味悠长、推陈出新的川菜。放眼望成都，城市的东西南北，餐饮一条街比比皆是，让你从天亮吃到天黑，从春天吃到冬天，这就是美食的成都，这就是成都人的幸福年华。

推荐餐馆

龙抄手

春熙路南段8号的“龙抄手”店，为营业面积达2000多平方米的大型综合性小吃餐厅，一楼为散座小吃、茶点，经营品种以时令小吃为主，价格便宜，最受一般消费者的欢迎；餐厅的二楼为中档小吃和川菜配套供应，丰俭由人，适合宴请亲朋好友；三楼供应高档小吃宴席，并有民乐演奏，就餐环境古朴幽雅。

红杏酒家

红杏酒家以新派川菜在成都餐饮界独领风骚，引无数食客竞相撑腰，其特色菜红杏豆腐，酸辣鳝丝，水煮驼鸟肉等，就在羊市街西沿线最著名的餐饮一条一街上，出租车司机都知道。

皇城老妈

是一家老牌火锅店，也可称得上是成都火锅业的老大，以装修豪华所派，颇具皇家风范见长，口味是麻辣中微带回甜，价格不菲。

三只耳火锅连锁

国内首创冷锅鱼，独特的花椒的香味让人胃口大开；鱼鲜肉嫩，现吃现杀；来自宜宾的黄粑、船儿粑、烟熏卤拼等小吃别具一格。



目录

成都美食总攻略	03
成都美食地图	04
成都小吃	13
成都小吃：推荐餐馆	18
川菜	19
川菜：推荐餐馆	20
成都25家不得不吃的特色小餐馆	21
成都火锅	21
成都吃鱼	23
让人爱不释口的风味烧烤	27
成都那些诗情画意般的菜	28
成都令人极度舒适惬意的餐厅	28
感受新派川菜的新鲜风味	29
名不见经传的地道美味	29
成都五大汽车站周边经典美食推荐	30
茶馆	31
酒吧	31
越夜越美丽，成都酒吧圈特色夜宵地图	32



By：李想



By：清水

前言

成都有很多为外地人津津乐道的东西，美食、美女、美景……这其中当然首推成都的美食。成都就象一个巨大的美食城，历史悠久、品种繁多、齿颊留香的小吃；麻辣鲜香、百吃不厌、口齿生津的火锅；热辣红艳、回味悠长、推陈出新的川菜。放眼成都，城市的东西南北，餐饮一条街比比皆是，让你从天亮吃到天黑、从春天吃到冬天，这就是美食的成都，这就是成都人的幸福年华。

川菜作为我国八大菜系之一，在我国烹饪史上占有重要地位，它取材广泛，调味多变，菜式多样，口味清鲜醇浓并重，以善用麻辣著称，并以其别具一格的烹调方法和浓郁的地方风味，融合了东南西北各方的特点，博采众家之长，善于吸收，善于创新，享誉中外。

品尝川菜可以去羊西线和紫荆小区，那儿有很多不错的饭馆。推荐：红杏酒家、大蓉和、江湖味道（张艺谋在那儿拍的成都宣传片）、周大妈夕阳红。如果拿不定主意，让出租车司机推荐也是个方法。

川菜中最具革命性的是火锅。四川的火锅花色品种繁多，锅底就有数十种，常见的有清汤、鸳鸯、麻辣等等。下锅的原料更是数不胜数，凡是可以吃的东西皆能下火锅涮、煮、烫。比较近几年，又在火锅的基础上派生了“串串香”（麻辣烫）。

推荐孔亮鳝鱼火锅、德庄火锅、皇城老妈火锅（比较贵），以及很多不怎么出名但是生意很火红的店，看到人多就去肯定不会错。还有冷锅鱼推荐：三只耳、赖皮鱼。

小吃在总府路和春熙路比较集中，可以品尝龙抄手（一楼经济，二楼50-300元/客不等）和夫妻肺片，如果可以吃猪肠的话推荐吃青石桥的肥肠粉。

还可以去武侯祠旁边的锦里一条街，那里装修成老成都风格，几乎集中了成都所有的有名小吃。不过价格较别处高一些，另外游客比较多。

成都美食总攻略



有这样一种说法，来形容各地的“吃”：北京人吃面子，图个自尊；上海人吃情调，显示高雅；广州人吃材料，讲究本味；成都人吃味道，追求口感。成都人对吃特别有感情，不管这菜那菜，好吃就是好菜，对吃的热情，可以用“投入到底”来形容。可以今天开车到郊区双流啃个兔脑壳，明天跑到郫县称斤“蒋排骨”。成都人对吃的热情，造成了成都餐饮业的高度发达，但凡到了成都的外地游客，无不对成都的川菜，小吃满怀兴趣。到了成都不吃美食，总让人有入宝山空手而回的感觉。

号称美食之都的成都，有3万多家酒楼、餐馆遍布大街小巷，只要你想出门吃饭，没有找不着吃的。在上个世纪末，成都餐饮行业就形成了本土川菜(包括火锅)十分繁盛的同时，外来菜系乃至外国菜也异彩纷呈的局面。进入二十一世纪以来，成都餐饮越发繁荣，外地人只要到市区内几条美食街转一转，就能体会那“吃在中国，味在成都”的滋味。成都拥有好几条各具特色的美食街，由西往东呈扇形排列：沙西线(沙湾路西延线)、羊西线美食一条街及府南新区火锅一条街、草堂餐饮娱乐圈(包括琴台路、锦里西路、芳邻路和青华路)、武侯祠大街、双楠美食区、玉林·中华园美食区、科华路·领事馆路美食街、人民南路南延线休闲餐饮一条街、望平街美食区等。

大众美食 沙西线

这条美食街兴起，两大因素起着重要作用：成都会展经济的兴起和交大居住区的发展。会展中心就是一座综合性的餐饮娱乐城，里面既有餐厅又有茶楼酒吧以及游泳池等设施，定位在商务和公务消费，其价格中偏上；从会展中心出二环路就到了交大路，新山城菜根香交大店、佳韵川菜、红月居、蓝色港湾、郑连锅等酒楼都是大众化消费的川菜酒楼。此线有每日爆满的夕阳红老菜馆，其大妈红烧肉、大妈带鱼等大妈系列菜品倾倒八方食客；故乡缘川菜馆院中有院，小桥流水，还有那川味浓厚的合欢香菇包、脆皮粉蒸肉、江鲢系列菜品；顺兴老茶馆的功夫茶、名小吃、变脸、吐火、滚灯，将川菜、川酒、川茶、川戏之风采一并领略。

经典美食 羊西线

羊西线美食一条街早已闻名全国，承载了成都餐饮的大部分辉煌，品牌餐饮云集，高中低档纷呈，中餐为主兼有火锅，它还带动了旁边的府南新区火锅一条街的崛起。羊西线上有一批名噪全国的餐饮品牌：银杏、顺风肥牛、南台月、重庆菜根香、福万佳、荣兴苑、快乐老家、红杏、大蓉和、陶然居、巴谷园以及毛家饭店等等。银杏是川菜中餐的顶级品牌，近十年来傲立潮头，羊西店是高档的潮州菜酒楼；顺风肥牛、小肥羊和毛家饭店是外来品牌川化后兴旺的典型，顺风肥牛的牛肉生吃风味颇佳，小肥羊分红锅和白锅，菜品中增加了鹅肠、毛肚，毛家饭店的红烧肉、臭豆腐和剁椒鱼头堪称三绝；那红杏酒家，是将传统川菜做出神入化而天天排队候座的典型，红杏鸡和鳝段粉丝等招牌菜品长盛不衰；大蓉和是将川菜与湘菜融合的榜样，也是食客每天排队站队，其开门红、蓉和第一骨、吉利香菜丸等菜品令人赞不绝口；陶然居则是重庆川菜品牌到成都来大获成功的典型，其辣子田螺、芋儿烧鸡和串串兔在川渝家喻户晓；南台月是西延线上历史最为悠久的品牌餐饮之一，其南台月秘制骨等中国名菜和3.8元一份的宵夜都独具特色。

火锅美食 府南新区

紧邻羊西线的府南新区两年内崛起了崭新的特色火锅一条街，有近20家大大小小的火锅在此营业，食圣黄辣丁火锅、曾实记泥鳅王风味庄的土泥鳅火锅、赵老四九尺鹅肠火锅、坝坝筵生扣土鸭肠火锅、鲍鱼圣汤火锅、开元和鲜火锅等品牌火锅之外，还有笋子鸡火锅、连锅、盆盆虾、山珍火锅、美蛙火锅等。

文化美食 草堂餐饮娱乐圈

草堂文化餐饮娱乐圈包括琴台路、锦里西路、芳邻路和青华路以及清江东路等，紧邻杜甫草堂、青羊宫、文化公园和百花潭公园，圈内还有送仙桥艺术城，是蓉城文化底蕴最为深厚的美食圈。琴台故径投入3000万打造之后，处处透出汉风汉韵，路两边的酒楼也更加兴旺。新子云亭饭庄、狮子楼火锅与皇城老妈都是成都十佳餐饮企业，文君酒家、飘雪酒楼各具特色，琴台北京烤鸭与毗河土鲢鱼庄风味独特。芳邻路上有十多家风格各异的主题酒吧，是蓉城新兴的酒吧一条街；青华路上则有谭鱼头、老成都公馆菜、陈麻婆豆腐、金满堂等酒楼；清江东路有下氏菜根香、重庆德庄火锅、重庆孔亮烤鱼火锅、江北老灶、大宅门年火锅、金盆地酒楼、重庆盆盆虾等。



By: 沐风而行
种类繁多，各具风味的小吃，挑战你的味蕾。

传统美食 武侯祠大街·武侯大道

新山城菜根香有两个店，其菜根老豆腐采用深山黑豆子磨制而成，麻、辣、烫、鲜，一品之后，如在深山农家做客的感觉油然而生；其孔府寒菌汤系纯素孔府菜，将野生菌用文火煨成，淡淡的菌香、醇醇的汤味，特别鲜美。在川内首家举起生态餐饮大旗的石象湖大酒楼，以浦江石象湖万亩生态基地为依托，其生态猪是不折不扣用糠头菜叶养大的，肉味香，口感好。钦善斋是经营滋补药膳为主的酒楼，吸引着不少外地来客；武侯大道上武福源酒楼菜品味正有魂，价格贴近大众。火锅方面，大唐人无疑是该条线上的领军品牌，既有大厅开架自助又有包间点菜，还有歌舞伴餐和茶园配套，其怪味兔头为不传之秘；处于外双楠的置信逸都城一年来汇集了数十计的酒楼，如大卫宫蓝色海岸、新天府大酒楼、高丽轩韩国烤肉、凯悦家宴等。

集中美食 美领馆美食区

科华路上有好几家各具特色的小型西餐馆，不少老外爱来光顾；老石人辣螃蟹是海鲜川做的典型，红星大酒楼的婢婢家真颇有名气，老成都公馆菜得月楼店年前才装修一新。领事馆路是成都餐饮密度最大的地方，这里有魏火锅、快乐老家、玉龙火锅、赵老四九尺鹅肠火锅、合记鲍鱼火锅等风味火锅，有海上海、海上皇、天仁海鲜粤菜馆，有经营杭帮菜的新外滩酒店，有卖东南亚菜的泰国鱼翅馆，还有阳光餐厅、繁华居、大自然河鲜馆、毛哥老鸭汤等川菜酒楼。

休闲美食 南延线

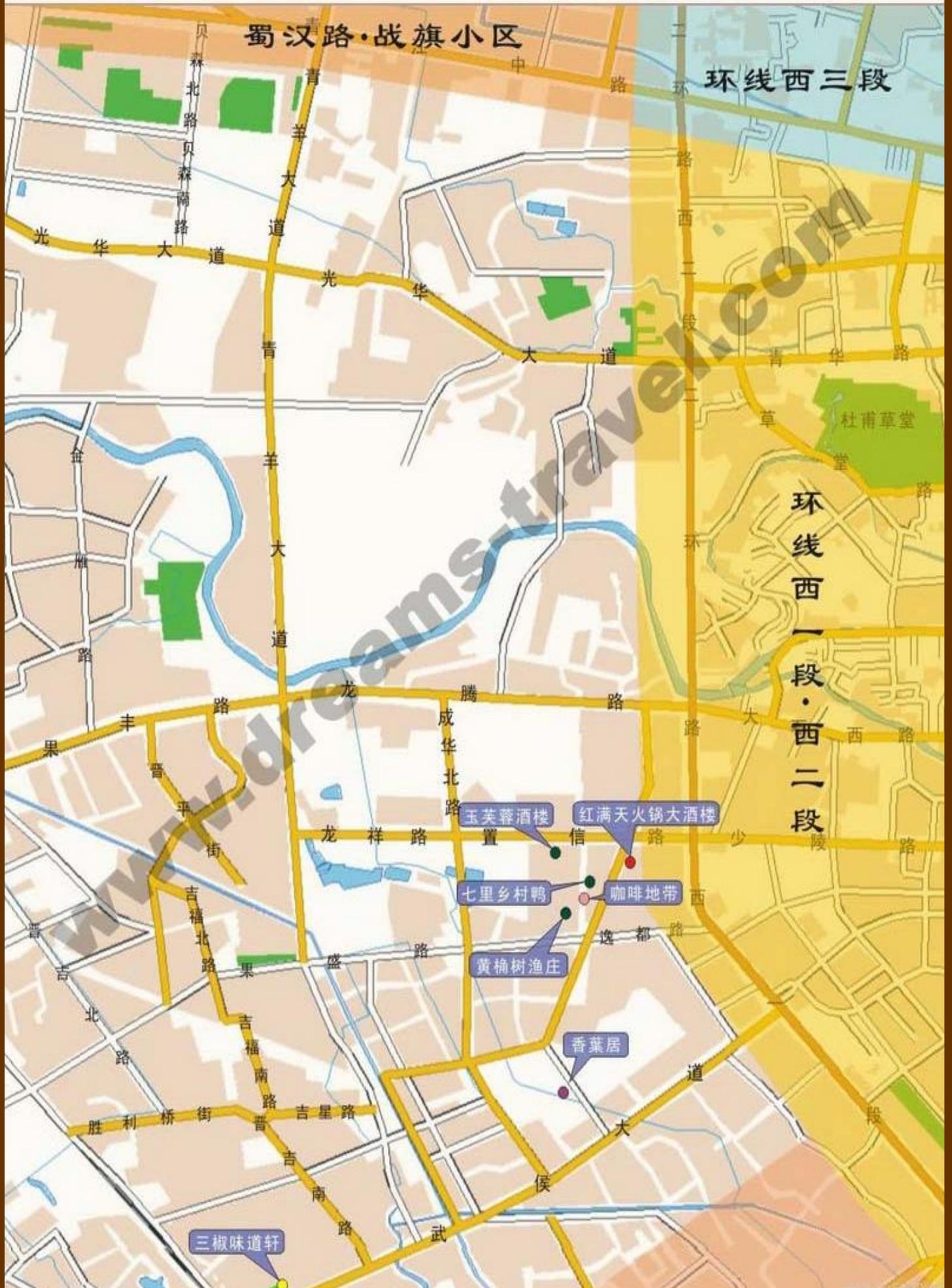
人民南路上，中日合资蜀丰百菜百味酒楼的蜀丰霸王宴是中国名宴，选用产自日本北海道重达10公斤的鳊场蟹为主料，一桌10万，须提前预定；巴国布衣因曾打响了川菜保卫战的第一枪而荣称川菜第一品牌，其文化进店和品牌包装的手法让川菜绝处逢生。南延线上，风景怡人，近三十家特色火锅在这里迅速兴起，且多是走的园林式生态餐饮之路，典型的有南田水乡、食圣生态园和龙腾鸭王火锅城等，南田水乡占地200亩，由中国烹饪大师王开发创新的“水乡菜”是全新的菜品系列，据称全是生态菜品，整个餐厅屋顶全是通透的玻璃，屋顶上养殖着鱼虾，俨然在水底世界用餐；占地200多亩的食圣生态园，其野生黄辣丁与靓蛙火锅是双料中国名火锅，生态茶房也是南延线一景；龙腾鸭王火锅城是全国首家前店后厂的生扣鹅肠火锅，荣获“中国火锅名宴”称号。

中档美食 望平美食区

望平美食区是成都较早形成的美食区之一，这里有飘香酒楼、锦官驿酒楼、仁和鲢鱼庄等大型的餐饮场所，更多的还是中小型的小店。锦官驿招牌菜品有湖南风味的酱椒鱼头、沪上风味的毛蟹年糕和粤式锦官大王蛇等。北渡鱼庄的包公鱼头一鱼三吃，小吃也颇具特色；外婆乡村菜酒楼的乡村鸡、飘香骨、霸王鱼头等麻辣鲜香；三只耳冷锅鱼鱼头鱼头鲜嫩滑爽，他们的花椒用得特别到位，每晚客人排队候座。

光华大道·外双楠

- 中餐 ● 火锅 ● 茶楼 ● 酒吧 ● 咖啡 ●
- 西餐 ● 特色 ● 娱乐 ● 休闲运动 ●



环线西一段·西二段

- 中餐 ●
- 火锅 ●
- 茶楼 ●
- 酒吧 ●
- 咖啡 ●
- 西餐 ●
- 特色 ●
- 娱乐 ●
- 休闲运动 ●



人民南路南延线·紫荆

- 中餐 ●
- 火锅 ●
- 茶楼 ●
- 酒吧 ●
- 咖啡 ●
- 西餐 ●
- 特色 ●
- 娱乐 ●
- 休闲运动 ●



环线南一段·南二段

- 中餐 ●
- 火锅 ●
- 茶楼 ●
- 酒吧 ●
- 咖啡 ●
- 西餐 ●
- 特色 ●
- 娱乐 ●
- 休闲运动 ●



环线南三段·南四段

- 中餐 ●
- 火锅 ●
- 茶楼 ●
- 酒吧 ●
- 咖啡 ●
- 西餐 ●
- 特色 ●
- 娱乐 ●
- 休闲运动 ●





By: 夜猫
冷锅鱼

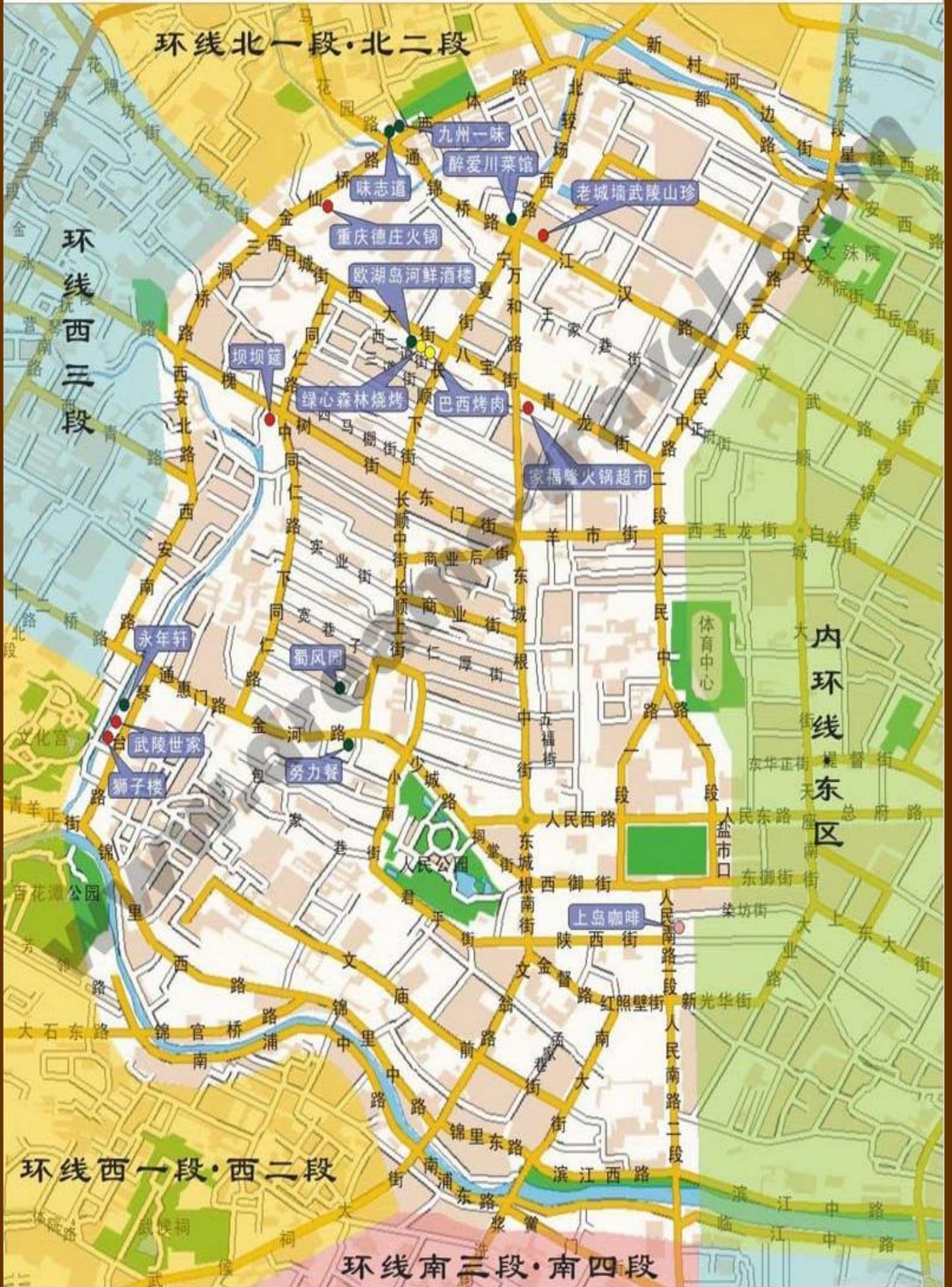
环线西三段

- 中餐 ●
- 火锅 ●
- 茶楼 ●
- 酒吧 ●
- 咖啡 ●
- 西餐 ●
- 特色 ●
- 娱乐 ●
- 休闲运动 ●



内环线·西区

- 中餐 ●
- 火锅 ●
- 茶楼 ●
- 酒吧 ●
- 咖啡 ●
- 西餐 ●
- 特色 ●
- 娱乐 ●
- 休闲运动 ●



内环线·东区

- 中餐 ●
- 火锅 ●
- 茶楼 ●
- 酒吧 ●
- 咖啡 ●
- 西餐 ●
- 特色 ●
- 娱乐 ●
- 休闲运动 ●



环线北一段·北二段

- 中餐 ●
- 火锅 ●
- 茶楼 ●
- 酒吧 ●
- 咖啡 ●
- 西餐 ●
- 特色 ●
- 娱乐 ●
- 休闲运动 ●



环线北三段·北四段

- 中餐 ●
- 火锅 ●
- 茶楼 ●
- 酒吧 ●
- 咖啡 ●
- 西餐 ●
- 特色 ●
- 娱乐 ●
- 休闲运动 ●



环线东一段·东二段

- 中餐 ● 火锅 ● 茶楼 ● 酒吧 ● 咖啡 ●
- 西餐 ● 特色 ● 娱乐 ● 休闲运动 ●





By: 圈圈儿
陈麻婆的功夫麻婆豆腐~~超大份, 味道很正, 相当麻, 也相当辣~

环线东三·四·五段

- 中餐 ●
- 火锅 ●
- 茶楼 ●
- 酒吧 ●
- 咖啡 ●
- 西餐 ●
- 特色 ●
- 娱乐 ●
- 休闲运动 ●



成都小吃



成都的小吃之所以深受人们的喜爱，是因为其自身特点所决定的，一是风味突出，它与川菜一样不仅选用多种调味品，还十分讲究调味的技巧，由此形成了各自不同的风格，二是善于用汤，成都的风味小吃中多喜用汤，将多种原料和调料精心熬制（大多有其独门秘方）才能得到各具特色的美味浓汤，三是注重质量，无论是原料还是调味料皆是如此，比如用某一部位的肉，或某一品牌的调料都是大有讲究的，四是常能随一年四季的变化选用不同的原料使之应时应景，花样翻新常吃常鲜。

成都的小吃种类之多闻名全国，就连老成都人都不见得数的过来，从各色小面到抄手、饺子，从腌卤到凉拌冷食，从锅煎蜜饯到糕点汤元，从蒸煮烘烤到油酥油炸，琳琅满目，各味俱全，种类不下200种。成都的大街小巷，到处都能看到小吃店。麻辣红亮，味美爽口的夫妻肺片（地址：成都市总府路23号）；酸辣相宜，臊子香脆的担担面（地址：成都市后子门）；红味鲜香麻辣，白味汤汁鲜美的钟水饺（地址：成都市提督街7号）；历史悠久，用料考究，回味悠长的赖汤圆（地址：成都市总府路27号）；粉条精抖，口味鲜香的复兴肥肠粉（地址：成都青石桥北街30号）；还有张老五川北凉粉（地址：八宝街）、龙抄手；以及遍及大街小巷的卤肉锅魁、宜宾燃面、灯影牛肉、蛋烘糕等等，真是不胜枚举。

成都名小吃多由小商小贩在实践中创制出来。他们在长期经营中，或肩挑手提，或沿街开店设铺，在吃食的色、香、味上精心制作，天长日久，逐渐创制出某人或某个地点的名小吃，如春熙路的龙抄手，总府街的赖汤圆，荔枝巷的钟水饺，耗子洞张鸭子，洞子口凉粉，长顺街治德号小笼蒸牛肉等等。如今，许多名小吃店虽已迁新址，但仍沿有旧名。

成都还有富有麻辣“怪味”的小吃，如怪味鸡块、怪味兔肉、凉拌肚条、夫妻肺片、麻婆豆腐等。怪味用红油、花椒粉、窝油、麻酱、白糖、香油等十几种调料配制而成，香味浓烈，味中有味。

成都小吃种类繁多，遍及大街小巷，一家家寻觅，不免费时费力，偷懒的办法就是直接去“小吃总汇”——位于成都市春熙路南段6-8号的龙抄手和成都市上东大街134号的成都小吃城。有15、20、30、40元等多种标准的小吃套餐，几乎包括了所有的著名小吃。先不说吃，光是看到几十个大小不一的碗碟堆将上来，让人眼花缭乱，目不暇接，不由的感叹到了成都就怕胃不好呀。

龙抄手

龙抄手皮薄馅嫩，爽滑鲜香，汤浓色白，为蓉城小吃的佼佼者。龙抄手的得名并非老板姓龙，而是创办人张武光与其好友等三个伙计在当时的“浓花茶园”商议开抄手店之事，在切磋店名时，借用“浓花茶园的“浓”字，以谐音字“龙”为名号（四川方言“浓”与“龙”同音），也寓有“龙腾虎跃”、“吉祥”、生意兴“隆”之意。“抄手”是四川人对馄饨的特殊叫法，抄手的得名，大概是因为包制时要将面皮的两头抄拢，故而得名。成都的“龙抄手”1941年开设于成都的悦来场，上个世纪50年代初迁往新集场，60年代后又迁至春熙路南段至今，迄今已有60余年的历史了。

“龙抄手”店开张时，由当时的四川大学文学院院长书写招牌，该招牌为红底金字，两条金龙围边，书法遒劲，制作精致，成为当时成都小吃招牌中的佼佼者，令人瞩目。现在的店招为已故四川著名书画家赵蕴玉老先生补书。

“龙抄手”开店初期，主要经营原汤、炖鸡、海味、清汤、酸辣、红油等品种的抄手，1960年代后扩大经营范围，增添了糕饼、点心等品种，由老一辈著名面点大师张青云、刘龙贵主厨，被成都市政府命名为“成都名小吃”。

如今的“龙抄手”店，已经发展成为营业面积达2000多平方米的大型综合性小吃餐厅，一楼为散座小吃、茶点，经营品种以时令小吃为主，价格便宜，最受一般消费者的欢迎；餐厅的二楼为中档小吃和川菜配套供应，丰俭由人，适合宴请亲朋好友；三楼供应高档小吃宴席，并有民乐演奏，就餐环境古朴幽雅。

龙抄手自扩建以来，由于管理有方，生意持续火爆，顾客天天爆满，成为成都地区少有的不提前订座就要排队等候就餐的餐厅，根据2004年的统计，该店（单店）全年总营业额达创记录的4000余万元，全年日平均销售额近11万元。“龙抄手”于1995年被中华人民共和国国内贸易部授予“中华老字号”称号。

龙抄手的主要特色是：皮薄、馅嫩、汤鲜。抄手皮用的是特级面粉加少许配料，细搓慢揉，擀制成“薄如纸、细如绸”的半透明状。肉馅细嫩滑爽，香醇可口。龙抄手的原汤是用鸡、鸭和猪身上几个部位肉，经猛炖慢煨而成。原汤又白、又浓、又香。（注：抄手即是北方的“馄饨”，广东、广西人叫“云吞”）

总店：春熙路南段8号，电话：028—86663058
十二桥店：十二桥路37号新1号
帮极店：建议路52号

钟水饺

今人一般认为，馄饨（抄手）是由饺子演变而来的。事实上，是先有馄饨后有饺子。《演繁露》说，世言馄饨是“虏中浑氏、屯氏为之，则其来久矣”。后来，人们将馄饨做成偃月形，就成了饺子。据史料考证，我国汉代已有馄饨，真正的饺子则始于隋，盛于唐，距今约一千四百多年。唐代，饺子已传到边远地区。考古学家在吐鲁番的一座唐代墓葬出土的木碗里，发现过完整的饺子。如果说馄饨是饺子的母亲，那么她确实较之饺子多了一点阴柔之美，其形体潇洒飘柔，其色泽白里透红，其味道醇香绵软。饺子则明显地增添了许多阳刚之气。特别是肌肤健壮的北方饺子。而南方饺子，尤其是成都水饺，虽与抄手阴阳分明，但与北方水饺相比，却更多一点灵秀，更着重修饰自己。北方水饺馅心多为韭菜，成都水饺则是肉馅。钟水饺就是成都甚至四川水饺的杰出代表。

相传钟水饺创制于1893年，由名叫钟燮夔的小贩经营，后设店于荔枝巷。因为其调味重红油，故又被称为“荔枝巷红油水饺”。钟水饺绝在选料，妙在调味。红油是选用成都“二筋条”红辣椒面，用菜油炼制而成；酱油采用特制的复制酱油，再加以蒜泥汁水、芝麻油等多种调料，巧配妙合而成。香味浓郁的调料，红亮色泽，与饱满馅心的清鲜味相搭配，形成多滋多味的风格。钟水饺1990年获成都市人民政府授予的“成都市名小吃”的称号。钟水饺现在的店址在提督街7号，西玉龙街146号设有分店。

钟水饺具有皮薄（10个水饺才50克）、料精（上等面粉、剔筋去皮的精选猪肉）、馅嫩（全靠加工时掌握好温度、水分，肉馅细嫩化渣）、味鲜（全靠辅料和红油、原汤）的特色。现今的钟水饺，除了传统的红油水饺和清汤水饺，又增加了三鲜水饺，海味水饺，蒸饺等40多个品种。值得一提的是蒸饺，竹雪的如玉，皮薄呈半透明状。



By: 偷吃鱼的坏猫
钟水饺



By: 偷吃鱼的坏猫
龙抄手

韩包子

成都名小吃韩包子从创业至今已有八十多年的历史。1914年温江人韩玉隆在成都南打金街开设“玉隆园面食店”，因其包子的味道格外鲜美而在成都站稳了脚跟。韩玉隆辞世后，其子韩文华接替经营，他在包子的做法上精心探索、实践，创制出“南虾包子”、“火腿包子”、“鲜肉包子”等品种在成都饮食行道一炮打响，名声不胫而走。后来韩文华干脆专营包子，并将其店名更换为“韩包子”，生意越做越红火。从解放前至今，韩包子在成都、四川乃至全国，一直享有经久不衰的声誉。

其特色是：花纹清晰，皮薄馅饱，松软细嫩。制作要领是：发面加少许白糖和化猪油揉匀，使之细嫩松泡；肉馅取净猪腿肉按肥四瘦六的比例剁成小颗粒，加上剁成茸的虾仁和酱油、胡椒粉、花椒粉、鸡汁等搅拌而成。包子上笼后用大火蒸至皱皮、有弹性时即可食用。

地址：红星中路车段116号

电话：028—86667191

赖汤圆

始创于1894年，一位名叫赖源鑫的小贩在成都沿街卖汤元为生，所做汤元皮薄，且细腻滋润，心子有黑芝麻、白芝麻、花生仁、核桃、冰桔、洗沙（即豆沙）等10多种，香甜可口，日久而出名。后开店营业，并以“赖汤圆”为名。赖汤圆于1988年荣获中自饮食行业优质产品“金鼎奖”，成为成都人最喜爱的小吃。

赖汤圆的特点是皮软细嫩，馅香甜可口，吃时“三不粘”即，不粘牙，不粘筷，不粘碗，其馅的品种有八宝枣泥、火腿、香肠、樱桃、红豆沙、绿豆沙、花生等几十个品种，2元/碗（4个）

现在很多小吃店内都能吃到，但最正宗的还是要去总府路27号。

电话：028—86629034

郭汤圆

是成都与赖汤圆并驾齐驱的著名小吃，店铺开业于本世纪40年代，其汤圆粉制作精细，酥香爽口；馅心品种丰富，尤以黑芝麻、洗沙等品种深受消费者喜爱。

古月胡三合泥

由成都九眼桥董树山创制，后由古月胡甜食店经营。主要原料是糯米、大米、黑豆、芝麻，炒熟后磨成粉，然后将混合粉放入沸水锅搅拌成糊状坯料。吃时将三合泥坯料放入铜锅内加化猪油、芝麻、花生仁粒、核桃仁粒、白糖等炒至酥香起锅即成。其特点是香酥油润、味甜不腻、滋润爽口。若配红、白茶佐食，则别有风味。

珍珠圆子

一种糯米点心。创始人张光礼，原是成都名餐馆“荣乐园”的白案厨师。他制作的一种糯米蒸馍，表面上一粒樱桃，好似一颗彩色珍珠，因称“珍珠圆子”。但现在的珍珠圆子外皮上是一层大圆糯米粒或西米粒，好似颗颗白色的珍珠。珍珠圆子的心子有豆沙、鲜肉、黑芝麻等多个品种。其特点是入口滋润、糯米不粘牙、香甜不腻。

叶儿粑

叶儿粑又叫艾馍，原是川西图库农家清明节的传统食品。1940年，新都天斋小食店将艾馍精心改制，更名为叶儿粑。制作叶儿粑选料考究，工艺精细，具有色绿形美、细软爽口的特点，为四川名小吃之一。用糯米粉面包麻茸甜馅心或鲜肉咸馅心，外裹鲜橘子叶，置旺火蒸。特色是清香滋润，醇甜爽口，咸鲜味美。

泡粑

是用糯米做的，吃起来松松软软的，香甜可口。丹棱的泡粑很有名，里面放有油渣，香的很。5毛一个。早上用微波打一下或者蒸来吃，就解决早餐问题了。



By：玉文

【韩包子】如雷贯耳的名字，个人感觉不如肖记，也可能是我去的这家不对，但也还算可以。这家人是在梦之旅青年旅社的旁边。武侯祠大街240号。如果非要找一家至少可以去这家。



By：玉文

强力推荐叶儿粑，（1元）肉馅特别柔软多汁，叶片充满香气。



By：玉文

【蛋烘糕】武侯区大学路12号 四川大学华西校区北门（正对着家属区门口）。带肉的1.0一个~其余的1.5俩。这两家一般是中午和晚上出摊~在学生上下学时间比较集中~经典的甜的是黑芝麻白糖，甜咸口味任选（推荐搭配：豇豆加肉末，青椒火腿肠）先上甜品开胃。

蛋烘糕

相传清道光年间，成都文庙街石室书院旁一位姓师的老汉从小孩办“姑姑筵”中得到启发，遂用鸡蛋、发酵过面粉加适量红糖调匀，在平锅上烘煎而成。因吃起来酥嫩爽口，口感特别好，遂成为名小吃。现在的蛋烘糕有白糖、红糖拌和的，有蜂蜜调制的。烘烤时有的加进芝麻、核桃、花生仁、樱桃等不同馅料；有的还夹进肉馅、菜馅，烘出咸鲜味，蛋烘糕的品种愈加丰富。

一般在店里是吃不到的，可以真正算得上是小吃中的小吃，现在虽然有些小吃店是增加了这个品种，但味道绝对没有街边上的地道，我吃过的味道最好，品种最多的一家是在送仙桥公交车站旁，坐17、19区、19、35、47、84、301等公交车会在这个站点停车，反方向的车站在街对面，这家的馅料最丰富，有红糖、白糖、花生酱、什锦果酱、奶油、芽菜肉末、麻辣大头菜丝、肉松、牛肉丝等等，香甜热辣，非常可口，0.5元/个。

蒸蒸糕

是用上米和糯米为原料，以九比一的比例放在碓窝中捣成米粉，然后用箩筛筛出细粉，再把细粉用火炒熟。在炒粉的过程中也要注意火候，火过了，火粉要炒焦；火不够，米粉是生的也不行。炒熟的米粉还得筛过，才能装坛备用。蒸糕时，用清水洒湿米粉，用蚌壳作勺撮入木做的蒸盒内，然后轻轻地把米粉填满压平，上面再加上点白糖、红糖、洗沙或汤圆心子，还得放一小勺猪油，再盖上木制的笼盖，放在锅里蒸，仅几分钟就可蒸好。蒸蒸糕如同马蹄状，但比马蹄袖珍些，它色泽油亮洁白或白里透红、透黄，刚好一口的大小。

卖蒸蒸糕的小贩常常挑一副担子。前面担着食具、木盒、米粉等原料，后头担着火炉、木炭、铁锅、蒸笼等。蒸蒸糕的蒸笼特别讲究，必须用麻柳树或泡桐树的木料控制而成。树被砍后须晒干，在每年农历九月时做成的蒸具才耐用。这两种树的木质硬而韧性好，受热后蒸具不会变形和串味。

上世纪成都的大街小巷，无论盛夏严冬，白天晚上，随处都能听到卖蒸蒸糕的梆梆声。蒸蒸糕在当时可算是价廉物美，仅花上三四分钱，就可以吃上一个，味道糯香甜酥，深受老人、特别是小孩的喜爱。



By: 玉文

【牛肉军屯锅盔】转过街口，看着这么画面感的伙计忍不住花了1元。没有坐下来吃，没拍特写。



三大炮

得名：由于在抛扔糯米团时，如“弹丸”，发出“当、当、当”的响声，故名“三大炮”。吃时配以“老鹰茶”，别有风味。

用料：糯米1000克，红糖150克，芝麻50克，黄豆250克

制法

1.将糯米洗净，浸泡12小时，再淘洗后，倒入蒸笼中，用大火蒸熟，中间洒1-2次水，再蒸后翻出倒在木桶内，掺开水适量，用盖盖上，待水分进入米内后，用木棒舂茸(或用绞拌机绞成茸)，即成糍粑坯料。

2.将红糖放入清水300克，熬开成糖汁。分别把芝麻、黄豆炒熟，磨成细粉。

3.糍粑坯料分成10份，再把每份分成3坨，即用手分3次，连续用向木盘，发出三响而弹入装有黄豆面的簸箕内，使每坨都均匀地裹上黄豆面，再淋上糖汁，撒上芝麻面即成。

特点：糯米软糯，香甜可口。

品尝：三大炮的发源地在成都，而由于成都的高速发展，这门传统的手艺日渐没落。现在到成都还能随时吃三大炮的地方有两个，一个是“文殊坊”，一个是“锦里”。而其他的地方如“文化公园”，“人民公园”等，只有在举办大型游园活动的时候，才能一饱口福了。

锅魁

以彭州的军屯锅魁最出名，军屯锅魁又叫“酥锅魁”、“酥油干层饼”，以香、酥、脆、细嫩化渣而名扬川西，打锅魁的只要标明“军屯”二字，就可吸引买主，销售兴旺，军屯锅魁的故乡在军乐镇，据说是因三国时期曾军屯于此，所以取名“军屯锅魁”延续至今不衰，甚至有从美国旧金山回来的人说，那里的人也知道军屯锅魁，

军乐镇上最地道的锅魁要数老字号周锅魁，周锅魁的店面非常不起眼，但随便一打听，没有不知道的，周锅魁的主人叫周乐全，他每天只卖100斤面粉，一般到10:00以后就买不到了，老字号的周锅魁只有猪肉馅一个品种，不过现在已有人将它发扬光大，开发出了鲜肉（猪肉）锅魁，红糖锅魁，白糖锅魁等10余个品种0.5~1元/个，有军屯锅魁的地方一般都有酸辣粉卖，叫一碗粉再来一两个锅魁，5元就可解决一顿早餐或午餐了。

除军屯锅魁外，现在还有专售锅魁的“乐来锅魁”店，东来与军屯锅魁又不一样，准确地说像北方的肉夹馍，馅很丰富，有卤肉，麻辣大头菜丝，夫妻肺片等七八种，可依自己的口味在现做的锅魁中夹馅，既新鲜又美味。

春熙路上的“乐来”锅魁，店门前常常会排起一条长龙，特别是节假日，逛累了饿了买它吃既充了饥还节约时间，即便没有饿，只要嗅到那香味也会让你忍不住口水生津，买上一两个来解解馋。

“乐来锅魁”在城里有好几家连锁店，春熙路，长顺街，盐道街（岷山饭店旁）都有干净卫生2~5元/个。

老隍城传统锅魁总店经营的锅魁品味多样，风味独特，鸡片锅魁、牛肉锅魁、蒸肉锅魁、肺片锅魁、素菜锅魁都是其特色品种，另外，老隍城传统锅魁总店的牛尾汤也很有特色。虽然老隍城经营的是传统小吃，但它透明的餐桌、白色的壁纸，清清爽爽，颇为时尚。

串串香

走在成都的大街小巷，我们随处可见大大小小的串串香铺子，红漆的矮方桌、小凳子和热气腾腾的一锅红汤以及那一大把一大把的竹签就构成了成都特别的一景。成都在饮食上的创新能力和聪明才智真是令人感叹！

当年火锅由重庆传入成都，而在一夜间风靡蓉城时，没有人能想到这麻辣鲜烫的吃食变变样，把荤的、素的往竹签上一穿，就穿出了如今火热了十几年也没冷下来的串串香。

海带、土豆、肉片、花菜、莴笋、毛肚、香肠、鱿鱼、冬瓜、黄腊丁、贡菜、海白菜、魔芋、黄花、藕、空心菜、排骨等等无论荤素，一毛钱一串，朋友家人三三两两围着小桌，各拿一大把把自己爱吃的串串煮进锅里，煮菜的空档，还可以嗑嗑瓜子、喝喝冰镇啤酒、摆些龙门阵。于是，打赤膊的成都男人喝得满脸通红的样子就成了成都一景。

其实，说起来，串串香的流行和成都的文化以及现实生产力是分不开的，喜欢小打小闹的盆地意识使精打细算又爱绷面子的成都在吃串串香时找到了感觉：于是可以在拿菜的时候抓起一大把就走，实际上一毛钱一串的东西，在全国都难找；还可以耍尽各种过场，一会儿喊“掺茶！”一会儿喊“加汤！”一会儿喊“打泡子”，一会儿喊“老板，提五瓶啤酒来！”……十几二十块钱的一顿饭硬是要把瘦精精的小工跑断腿、跑断气一样，让平日里百般不顺的自己在串串香这里尝够上帝的味道；还可以在结帐时粗声粗气地大吼“老板，数签签！”实际上几大把签数下来，小工的手都数爪了，也不过二三十块钱，要的就是这种效果哩！难怪串串香经久不衰了。

成都比较有名的串串香主要有：玉林串串香，袁记串串香等。

担担面

担担面是著名的成都小吃。用面粉擀制成面条，煮熟，舀上炒制的猪肉末而成。成菜面条细薄，卤汁酥香，咸鲜微辣，香气扑鼻，十分入味。此菜在四川广为流传，常作为筵席点心。

因最早是由小贩挑着担子沿街叫卖而得名。其配料有红酱油、化猪油、麻油、芝麻酱、蒜泥、葱花、红油辣椒、花椒面、醋、芽菜、味精等十多种。特点是面细无汤，麻辣味鲜。

担担面中最有名的又要数陈包包的担担面了，它是自贡市一位名叫陈包包的小贩始于1841年。因最初是挑着担子沿街叫卖而得名。过去，成都走街串巷的担担面，用一中铜锅隔两格，一格煮面，一格炖鸡或炖蹄膀。现在重庆、成都、自贡等地的担担面，多数已改为店铺经营，但依旧保持原有特色，尤以成都的担担面特色最浓。

地址：提督街41号
电话：028-86744134

酸辣豆花

酸辣豆花是四川成都图库、乐山图库等地有名的地方小吃。豆花在从前多以摊担形式经营，普遍流行于城市和农村，是一种历史悠久的民间小吃。

制作豆花需要选用上等黄豆，用井水或河水浸泡充分后细磨为浆，过滤豆渣后烧沸倒入木桶待用；取上釉青砂缸放入用水调好的红苕淀粉和石膏水，冲入烧沸的豆浆，静置让其凝成豆花。

酸辣豆花是豆花的一个品种，用酱油、醋、辣椒面、味精调成味汁，放入事先熬烫的豆花，撒上芽菜末、油酥黄豆、大头菜末和葱花即成。酸辣豆花口味酸辣咸鲜，豆花细嫩，配料酥香，味浓滚烫，别有风味。



By: 玉文
【三大炮】宽巷子



By: 玉文
【白家肥肠粉】锦江区青石桥北街成物大厦底35号(紧挨着泰华服装市场)量比较大。

肥肠粉

肥肠粉最著名的应该算是双流的“白家肥肠粉”了。

口味及选料：正宗的肥肠粉选用的是上等红薯粉、菜子油及干红辣椒、花椒等原料，锅汤则是用肥肠、猪骨头等以及多种佐料熬制而成。红油飘香，霉干菜、榨菜末星星点点，炒黄豆焦黄浑圆。粉条糯软，满口留香。夹起颤巍巍的肥肠送入口中，只觉卤香细腻，滑爽耐嚼。

做法：先将泡好的红薯放进沸腾的肥肠汤锅里来回荡几下，捞起来后倒入已放好肥肠和调料的大口碗里，最后从汤锅里舀一大勺沸汤沿粉丝浇淋下去，再往碗里放几粒花生和几抹葱花即可。

肥肠粉在成都已经成为仅次于面条的主要小吃，分布于城市的大街小巷，其主要有名的以下几家。

(1)成都肥肠粉的招牌无一列外都打着双流白家的名义，据说那是成都最早最有名的肥肠粉发源地。当年的高老爷子把小小的粉条调出成这样的美味。现在其高记肥肠粉已经成为了一座大型的酒楼，依旧供应着2.5元/碗肥肠粉，同时更提供更多的肥肠系列菜品，唯一缺点是离成都市区较远。

(2)青石桥肥肠粉(大家应该已经可以在超市里面看到白家/青石桥的方便粉丝出售了)。

(3)红星路四段，遂宁宾馆旁边，据说是当年高老爷子亲自授权的三家之一(不知道是否因为拆迁而改变，如果是，那么沿遂宁宾馆对面的小街前行50米，同样有一家)。

冰粉

“冰粉”是用一种植物的种子(黑色的象芝麻大小)用纱布包好,放在干净的水里面不停地搓揉,搓揉过程中会产生出黏液混在水里,然后加上一点点的薄荷,取出纱布包裹的冰粉籽。过不久这些混合物就变成透明的浅褐色的凝固物,晶莹剔透的诱人。

在碗里放入些冰块,再用稍大些的勺子盛起一块冰粉,看它颤颤巍巍的在勺子上晃动,似乎稍稍的抖动不稳就会跌落在地而破碎,赶快的小心呵护着放到有冰块的碗中,加入炒制的花生粉、经过熬制的红砂糖水。这时的角儿才真正的出场了,如同一幕戏中的大腕儿一般淡定出彩。就是这么简单不起眼的两样东西,让一出平淡的剧目瞬间的精彩起来。

用小勺将碗中的东西一搅和,入口是花生的香、红砂糖水的甜、略微的薄荷味道、冰粉在口中柔嫩的四窜着。

川北凉粉

清朝末年创立于南充。创始人谢天禄在南充渡口搭棚卖凉粉,其凉粉细嫩清爽,佐料香辣味浓,逐渐卖出了名气,谢家便世代相传专卖凉粉,后正式办起川北凉粉店。现已流传全省,成为著名小吃。

凉粉是用大米、荞麦或豌豆制成,分为白凉粉和黄凉粉两种,一般多是装在一个圆形的盆内,吃时先将盆倒扣过来,使盆内已凉透的凉粉底朝天的置于案板上,然后用刀切成长约10cm,宽约1cm的薄条放于碗内,再加上各类佐料,拌均即食。

还有一种吃法,不是佐料有异,而是凉粉的形状不同,它是用与漏勺一样有眼的平底刮器将凉粉刮成面条状放入碗中,此人称“刮刮凉粉”,刮刮凉粉的长度取决于盆的大小,粗细取决于盆的林小,粗细取决于刮器眼的大小,多数刮出来的凉粉如筷子般粗细,极易入味。

黄凉粉的吃法与白凉粉不同,一是因韧性差一些,只能用刀切,二是佐料不同,黄凉粉的佐料中必须放一种酱,这种酱是事先制好了的,咸咸甜甜,可按自己的口味的轻重增减,另外它们的口感也不一样,白凉粉以酸辣为主,吃起来爽滑不油腻,而黄凉粉的感觉要绵软一些,还因为不放醋,又加了酱的原故,所以整个看起来没有汁水,像干拌面,一般的小吃店里都有售,2元/碗。

洛带伤心凉粉

洛带最出名的自然是广东会馆里的“伤心凉粉”,据店里的介绍,客家人历经几百年背境离乡、流离失所的沧桑生活,日出而作,日落而息,晚上,辛苦了一天的人们图的就是围在一起“折饭”(客家语“吃饭”),其中有道菜就是那催人泪下的凉粉,吃饭人每每会因思念远方的亲人而涕泪俱下,这就是“伤心凉粉”的出处。

“伤心凉粉”的原料自然还是红薯粉(或豌豆粉),特色是柔嫩化渣,与川北凉粉的“脆弹”有所不同,佐料也格外有讲究。“伤心凉粉”不用酱油和醋,而是根据祖传秘方调制出来咸酱,其次采用新鲜碎海椒(客家人称芥椒)——又麻又辣吃得你眼泪花包起,是谓“伤心”,回家后想起来又回味无穷,想得更伤心。



By: 玉文

【怪味面】武侯区新南路88附12号(靠近7中林荫街方向)。馅料非常的丰富,据说熬汤还用了很多蹄筋。口感顺滑奇怪,甜咸兼备。另有旁边的徐八怪味面不相上下,孤以为有雷同之嫌。



By: 大兵茶坊
夫妻肺片



By: 大兵茶坊
麻辣小面
豌豆凉粉

由四川担担面演化而来,相传有上百年历史,作为川菜中的名小吃,与其独特的风味而闻名遐迩。早年间,巴蜀一些汉子用肩挑着面,一边装上炭炉,赶街过巷叫卖。这就是担担面的由来。巴和面庄经营者雷先生其老祖宗早在上世纪初,靠一碗“巴和面”打天下,蜚闻于巴蜀。

鸡丝凉面

传统小吃,历史悠久,在四川全省有很大影响,近年已流传于全国各地,特别是北方广大地区。机制的面条入沸水中煮熟。煮时不能煮得太软,捞出放案板上趁热,洒熟菜油少许,抖散快速降温,到互不粘连且已冷却为止,成为凉面。清爽利口,面条有筋力,为夏季佳品。

夫妻肺片

创始人郭朝华,夫妻俩推着小车沿街叫卖凉拌牛肉片,因调制得法,味道鲜美,被赞誉为“车行半边路,肉香一条街”。夫妻肺片的成分里并没有肺,而是牛肉、牛舌、牛心和牛头皮,切成很薄的片杂糅在一起,人们称之为“荟片”。据说是好事的学生用硬纸板写个招牌接在车上,把“荟”字写成了“肺”字,因此“夫妻肺片”就慢慢出名了。它的特色是:肉料精选,香料精配,厚薄均匀,搅拌均匀。肉料加工要达到牛肉耙、牛舌嫩、牛肚脆、头皮薄。配料要选上等的卤水、红油、香菜,加上芹菜、葱节等,现拌现吃,精香可口。

棒棒鸡

这个原本是乐山地区的传统小吃,自20世纪20年代进入成都以后便一直长盛不衰,最近两三年更是大行其市,廖记、胡记都在市内开有连锁店,棒棒鸡的特点是鸡丝不是用刀切成,而是先棒打松后再以手撕而成的,将早已制好的调料浇上后还要再加入花生米,芹菜节等,吃起来麻辣香甜,是佐酒的好菜,廖记,胡记,棒棒鸡也是多种经营但只卖去吃,店内不提供桌椅就餐。

棒棒鸡美味的烹制确别有技巧。首先炒在煮鸡。煮前要用麻绳缠上腿翅,肉厚处用竹签打眼,使汤水充分渗透,以文火徐徐煮沸;二是以特制的木棒将煮熟的鸡肉拍松,撕成粗丝入盘,利于调料入味;三是以众多调料调成的味汁,浇于鸡丝上,使鸡丝分外鲜美香嫩,有浓郁的香甜、麻辣味。

推荐餐馆

卤味

盘飧市

名气很大的老字号卤味餐馆，很多外地人都知道。卤味是一绝，非常香，味道巴适。堂食的话，价格也不贵，点个拼盘就能花最小成本吃全最有特色的口味，只是环境、服务不敢恭维。还有外卖，不过外卖的窗口随时随地去都是很多人，肯定得排队等位的。

推荐菜式：卤菜 卤水拼盘 卤肉锅魁 鸭舌 卤味 排骨 芙蓉鸡片 回锅肉 卤鹅翅膀 猪尾巴

地址：锦江区华兴街62-64号(王府井后面)

万春卤菜

温江万春镇的卤菜非常出名，而这家万春卤菜则是老字号的卤菜店，正宗的万春卤菜口味，价钱实惠，出品一直都很稳定，生意很好。各式卤菜味道都非常出众，推荐卤猪蹄，香糯化渣，吃后唇齿留香，还有卤肥肠、凉面都值得试一试。

推荐菜式：卤笋子 卤肥肠 卤猪蹄 凉面

地址：天香后街

洪武卤味世家

一家以卖卤菜为主的小店，品种以鸡、鸭为主料的卤菜店，招牌菜是洪武卤鸭，挺香的，口感不错，卤的也软，地道川味，咸、辣、鲜，吃完还想吃，完全停不了口。还有卤鸡翅和豆干凉拌，味道都非常巴适。价钱便宜，人气虽然没有其他连锁店高，但味道却非常不错，每天很快就会卖完。

推荐菜式：洪武卤鸭 卤鸡翅 碳烤鸭 鸡脚拐 鸭脖子 鸭脚板 豆干凉拌 泡椒凤爪

地址：武侯区武侯祠大街(化工研究院对面)

黄伞肺片(双楠店)

算是老字号的川菜小馆，最初因开在黄伞巷里而得名。这里出品的卤菜及拌菜品种很多，新鲜卫生，味道巴适，够辣够鲜够香，价钱也不贵，招牌菜当然是肺片，味道很正，鲜美香辣、香脆嫩滑，特别的好吃；很多人都慕名而来，所以几乎一直都处于有人排队状态，无耐心及太在意环境的人就可以不来了。

推荐菜式：肺片 凉拌耳片 兔丁 拌笋子 卤牛肉

地址：武侯区双楠街85号

肥肠粉

白家高记肥肠粉(白家镇店)

白家是成都附近的一个镇，以肥肠粉著称，而开了很多年的高记则是其中的佼佼者，做的粉酸酸辣辣，很爽口，冒节子一定要加，再配上酥脆的锅盔，不摆了；环境给人感觉就是苍蝇馆子，桌椅油腻腻的，服务也一般，价格也比外面要贵那么一点点，但依然是人头涌动。

推荐菜式：肥肠粉，肥肠系列，冒节子

地址：近郊双流县南三环白家镇

双流冒节子肥肠粉(正府街店)

这家小吃店虽说环境挺不起眼的，好在打扫得还是蛮干净卫生的，出品的肥肠粉甚是好吃，肥肠粉香味浓郁，入口滑腻，口味鲜咸可口，又有点酸酸辣辣的非常的开胃，简直不摆了；而且非常的经济实惠，逛街累了可以来这歇会儿，服务也很到位，值得推荐。

推荐菜式：肥肠粉 酸菜粉 肥肠米线 红味肥肠粉 锅盔

地址：正府街42号

巷子肥肠

又一家开了多年的川菜小馆子，地点比较偏僻一些，店内的环境是大排档级别，光线不是很好，价钱大众化，人是非常的多；但菜的味道一点也不马虎，主打的肥肠很美味，除了肥肠那里的豆汤也很不错，十分香浓鲜美；想吃肉食时来餐餐一顿很不错的。

推荐菜式：肥肠粉 卤肥肠 拌腊肉 土豆烧肥肠 拌肥肠 豆汤

地址：武侯区一环路南二段磨子桥科华巷(汇川鱼馆对面)

甘记肥肠粉

老字号肥肠粉店，号称肥肠粉里的大哥大，最出色的肥肠粉之一；在这样一家老字号，不要指望装修有多好看，也不要指望地板多干净，更不要指望服务会很好，只能自己先给钱，然后给一双筷子，算是凭证，于是乎开始排队等粉；价钱公道，可算是便宜了，肥肠粉当然就是招牌，口味相当地道，麻辣鲜香，很多人专门开车来这里吃，可见名不虚传。

推荐菜式：红味肥肠粉 锅盔 节子 白味肥肠粉 冒节子

地址：金牛区马鞍北路18号



米线

滇味过桥米线(东城根街店)

汤头味道“一般”，不过配料里的香酥(酥肉)“很好吃”，“久泡不烂”，依然“保持香脆”。分量“挺实在”，不加米线也能吃得饱。“阴冷的冬天”来上一碗，一直“暖到心里”。

地址：四川省成都市青羊区东城根上街21号达州宾馆1楼

骨头汤酸菜牛肉米线

5元钱有好多个品种，既可以面条也可以米粉，就当咸菜面吃啦，也可以要求不放辣。应该算是上海人最吃得惯的口味了。

地址：青羊区金家坝街3号

莫记滇味过桥米线(黄门后街店)

看到这家店点评颇多，赶忙晚上去这里品尝，12元一份的现代过桥米线，价格着实不菲，环境看着更现代化，没有诸多店内关于“过桥米线”典故的介绍倒还显得与众不同了。过桥米线是增加热量的好物。这家店地处偏僻，但生意很好，如果中午来吃人是爆满的，也许是因为浆洗街附近吃的总是不多的缘故，而米线上菜很快，饥饿的人们会选择这里作为解决问题的第一场所。

地址：武侯区浆洗街18号附3号

张砂锅米线(静安店)

这家店开了将近10年了，从最初的川师北门的好吃街，拆了后到南门的校园广场，一样的味道，偶最爱的鱿鱼清汤好好吃。。。碗筷都是烫过才送上来，难得一直坚持下来。另外，这家的钵钵鸡相当不错，味道很好的，现在冬天也有了，每次去吃点钵钵鸡，喝口热汤，在冬天里那是相当舒服。

地址：锦江区静安路97号地址：斜桥街63栋3号(三中旁边)

面

牛王庙怪味面

其出名的怪味面，采用多种调料烹制成的汤底，麻辣鲜香，有多种说不出的香味而得名，不大的铺子，每天据说要卖出三千斤面条，非常的夸张，1.5元/两，可以选择不同的口味多试试，那里还有的是雪豆蹄花，5元每份，汤汁雪白，营养丰富，加上红油的沾碟，十分的开胃，如果是晚上吃夜宵的时候，还可以要一些温的米酒，在冬天喝两口，可以一直暖到胃里，营业时间应该会到12点。

地点：牛王庙上街(出租车都知道，初去的朋友可以参考地图，一环路东四段。

怪味面

地址：新南路90-2号

卢记华兴煎蛋面(玉林北店)

地址：玉林北路15号

成都担担面(武侯祠店)

地址：武侯祠大街242-5号

徐老八原汁面

地址：磨子桥互惠旁(近七中)

重庆小面

地址：百花正街39号

鱿鱼面

地址：大石西路56号旅游职中斜对面

宜宾燃面(九茹村店)

地址：九茹村一环路南三段33号

邛崃清汤面

地址：广福桥北街8-23号

川菜

川菜早在千余年前就颇负盛名，以其色、香、味俱全形成了“百菜百味，一菜一格”的独有特色。成都真可谓老饕们的天堂，从本地的小吃、凉菜炒菜、蒸菜、汤菜到北京烤鸭，兰州拉面再到日本料理、韩国烧烤都能吃到。当然，如果到了成都都不品尝一下成都本地美食，我不知道你回去以后怎么向朋友们炫耀你来过成都。



毛血旺

毛血旺又叫“冒血旺”，其原料以鸭血、牛百叶、豆芽等为主，以鳝鱼、鱿鱼等辅料来提鲜，其味道应是麻、辣、鲜、香四味俱全。

70年前，沙坪坝磁器口古镇水码头有一王姓屠夫每天把卖肉剩下的杂碎，以贱价处理。王的媳妇张氏觉得可惜，于是当街起卖杂碎汤的小摊，用猪头肉、猪骨加豌豆熬成汤，加入猪肺叶、肥肠，放入老姜、花椒、料酒用小火煨制，味道特别好。在一个偶然机会，张氏在杂碎汤里直接放入鲜生猪血旺，发现血旺越煮越嫩，味道更鲜。这道菜是将生血旺现烫现吃，遂取名毛血旺。

水煮肉片

水煮的特色是“麻、辣、鲜、烫”。从菜的制作大致就能领略：先准备蔬菜：芹菜、蒜苗，切段；青笋，切片。再将肉片加少量淀粉，和匀旺火，下少许油，加豆瓣，炒至油成红色，加少量汤，待汤烧滚，蔬菜、肉片通通丢进去，略煮(切记不可久煮)然后倒入盆中。最后，也就是最重要的一道工序：花椒面、辣椒面，大把大把地撒下去，再淋上一层滚油。一盆还在吱吱叫的“水煮肉片”就上桌了。

水煮牛肉

典型的川菜，原料有牛肉、莴笋、芹菜、蒜苗、干辣椒等。此菜中的牛肉片，不是用油炒的，而是在辣味汤中烫熟的，故名“水煮牛肉”。成菜色深味厚，香味浓烈，肉片鲜嫩，突出了麻、辣、烫的风味。

陈麻婆豆腐

陈麻婆豆腐是由国家命名的一家“中华老字号”老牌名店。其创业于清朝同治初(1862年)，开业于成都北郊的万福桥。原名陈兴盛饭铺，主厨为陈春富之妻。陈氏所煮豆腐色泽红亮，牛肉粒酥香，麻、辣、香、酥、嫩、烫、形整，极富川味特色，陈氏豆腐很快便名播遐尔，求食者趋之若鹜，文人骚客常会于此。有好事者观其陈氏脸上麻痕，便戏之为“陈麻婆豆腐”，此言不径而走遂为美谈。饭铺因此冠为“陈麻婆豆腐店”。清朝末年，陈麻婆豆腐就被列为成都的著名食品。

此菜的特色是以“烧”法烹之，在雪白细嫩的豆腐上、点缀着棕红色的牛肉末和油绿的青蒜苗，外围一圈透亮的红油，如玉镶琥珀，具有麻、辣、烫、嫩、酥、香、鲜的独特风味。

二姐兔丁

二姐兔丁在成都很有名气，它最有名是兔丁肉多骨头少，不加兔头，佐料加有二姐特殊的配法，香鲜可口。二姐的“兔”系列中还有五香卤兔、红板兔、麻辣兔丁。另外，二姐兔丁店还经营红油鸡块、蒜泥白肉、凉拌肺片、五香蹄筋等多种凉菜。



By: 玉文

【兔头】就在廖记蹄花店。完整的时候太残忍了~只好上传一个残骸。

宫保鸡丁

宫保鸡丁，又称宫爆鸡丁，川菜传统名菜，由鸡丁、干辣椒、花生米等炒制而成。由于其入口鲜辣，鸡肉的鲜嫩配合花生的香脆，广受大众欢迎。尤其在英美等西方国家，宫保鸡丁“泛滥成灾”，几成中国菜代名词，情形类似于意大利菜中的意大利面条。

鱼香肉丝

鱼香肉丝，以鱼香调味而定名。鱼香味的菜肴是近几十年才有的，首创者为民国初年的四川厨师。1909年出版的《成都通览》收录了1328种川味菜肴，但却没有一鱼香味菜，说明鱼香味菜只能是1909年以后才出现的。鱼香肉丝的“鱼香”，由泡辣椒、川盐、酱油、白糖、姜末、蒜末、葱颗调制而成。此调料与鱼并不沾边，它是模仿四川民间烹鱼所用的调料和方法，取名为“鱼香”的，具有咸、甜、酸、辣、鲜、香等特点，用于烹菜滋味极佳。

鱼香，是四川菜肴主要传统味型之一。成菜具有鱼香味，但其味并不来自“鱼”，而是泡红辣椒、葱、姜、蒜、糖、盐、酱油等调味品调制而成。此法源出于四川民间独具特色的烹鱼调味方法，而今已广泛用于川味的熟菜中，具有咸、酸、甜、辣、香、鲜和浓郁的葱、姜、蒜味的特色。

此菜主料是猪肉，要选用三成肥、七成瘦的猪肉切丝滑炒，方能使肉丝质地鲜嫩。成菜色红润、肉嫩、质鲜、富鱼香味。

回锅肉

家常味型。此为巴蜀特色菜肴，当地居民家家会做，且各有所长。特色是色泽美观，香味浓郁，微辣香甜，肥而不腻。有“过街香”之美称。

锅巴肉片

四川风味名菜。上菜时，侍者一手端盛有金黄色炸好的锅巴菜盘放在席上，一手持热汁汤碗，迅速将热汁浇在锅巴上，发出响声，妙趣横生。

樟茶鸭

烟香味型。川菜中的特色菜肴，因此鸭选料严格，调味复杂，烹制考究，过去民间少有，仅为宫廷膳食。其特色是咸鲜郁香，皮酥肉嫩，爽口化渣。

灯影牛肉

四川风味食品。已有100多年历史。把牛后腿腱子肉切片后，经腌、晾、烘、蒸、炸、炒等工序制作而成。麻辣香甜，深受人们喜爱。因肉片薄而宽、可以透过灯影、有民间皮影戏之效果而得名。

灯影牛肉是四川达州的传统名食。牛肉片薄如纸，色红亮，味麻辣鲜脆，细嚼之，回味无穷。

市场上生产“灯影牛肉”产品的品牌众多，重庆等地亦出现不少品牌，不过最为正宗的还是达州本地品牌“灯影”牌。

成都的饭店酒楼遍布大街小巷，主要的饮食一条街有沙西线（沙湾路西延线）、羊西线美食一条街及府南新区火锅一条街、草堂餐饮娱乐圈（包括琴台路、锦里西路、芳邻路和青华路）、武侯祠大街、双楠美食区、科华路——领事馆路——玉林——中华园美食区、人民南路南延线休闲餐饮一条街、望平街美食区等等，高中低档的中餐、火锅串串、快餐小食店等一应俱全，周遭的配套设施还能同时满足你购物、娱乐、休闲的需求。



推荐餐馆

银杏川菜酒楼

这里除了招牌菜如龙眼甜烧白，家常绍子蛋，东坡鳊鱼等做得非常好吃外，其夜宵也自成一绝，若是和其川菜的价格相比，那可真是太便宜了，25元/人。

地址：临江中路12号
电话：028—85555588

卜氏菜根香

菜根香应该是老坛子泡菜的始作俑者，那些与港菜一起入坛的有耳片、鸡爪等，吃起来不油不腻，除此之外还有众多的新派川菜适合外地朋友品尝，因为这里的菜不是太辣，倒也适合天下朋友来此一聚。

电话：028—85092588

巴国布衣

是成都最具代表性的川菜馆，口味以川东菜为主，川东菜与川东人一样热烈，这里的菜应该是川菜的一大特色，鲜香麻辣一应俱全。装修风格也是极有人文特色，也就是说还有点文化品位，很民间的那种。现在做得很有起色，不仅出巴国布衣菜谱系列丛书，还开办了烹饪学校。

地址：人民南路四段20号
电话：028—85573839、8551812

陈麻婆豆腐

据说为清同治年间在北门万福桥头开饭铺的陈森富之妻刘氏创，因其脸上有出天花时留下的麻子而被人戏称为“陈麻婆豆腐”，这道菜的特点是豆腐形整不烂，红亮香鲜，入口细嫩却又麻又辣，颇适佐酒下饭，15元，现在任何一家川菜馆都有这道菜，但青羊正街141号才是总店，就在青羊宫的斜对面。

地址：文化公园的正对面，十余趟公交车都可到
电话：028—8776937

红杏酒家

红杏酒家以新派川菜在成都餐饮界独领风骚，引无数食客竞相撑腰，其特色菜红杏豆腐，酸辣鳝丝，水煮鸵鸟肉等，就在羊市街西沿线上最著名的餐饮一条街上，出租车司机都知道。



By：大兵茶坊
麻婆豆腐



By：小懿
文君酒楼吃到的绝顶川菜

大蓉和川菜酒楼

宽大的空间典雅所派，特色菜有蓉和表菜钵，粤东介蓝尖，金沙脆皮虾，干煎竹笆鱼大瓦缸煨汤等。

羊西店
地址：西线蜀汉东路锦城苑D座
电话：028—87529378
紫荆店
地址：紫荆南路56—58号
电话：028—85142323

自贡徐妈老梭边鱼酒楼

此处的特色菜是口口脆和老梭边鱼，两道特色菜都是川味，口口脆其实是用兔肚做出来的一道菜，因其每一块吃起来都香脆吃口口脆最好有一点心理准备，那就是特别辣，连埋在盆底的青笋头和芹菜也不例外，老梭边鱼的做法和冷锅鱼差不多，梭边鱼俗语称岩鳙，其特点是肉质细嫩无刺，特别适合老人和小孩，口味分鸳鸯锅（红白锅）和红锅，红锅又分微辣中辣和特辣3分种，鱼吃完后还可点火烫菜，荤素都有，建议一般人只需点微辣就可以了，如果你觉得自已特能吃辣可以点特辣来试试，不过要做好吃完后，跑八百（拉肚子）的心理准备，老梭边鱼28元/斤，口口脆48元/斤

地址：蜀汉路7号
电话：028—87574266、87574366

藏地石锅庄

锅是用西藏墨脱县所特有的菱铁矿石，黑云母等天然岩石打造而成的石锅，不论煮饭，烧水，烹煮菜肴，石锅内所含的镁钙、锰、锌等16种微量元素就会不断的释放并被人体所吸收，配料如野生人参果，五彩菊等也是来自藏区的无污染纯天然绿色营养食品此处有名的4大菜品为手掌参炖土鸡，藏虫草炖土鸭，天麻炖乳鸽和人参果粥，有藏区情结的人不妨去试试。

地址：科花北路31号
电话：028—5222398

皇城老妈

是一家老牌火锅店，也可称得上是成都火锅业的老大，以装修豪华所派，颇具皇家风范见长，口味是麻辣中微带回甜，价格不菲

总店
市中心的东城根街
分店
二球路南三段20号各有一家分店
电话：028—86148510、85139999

德庄

此店的招牌是这里的“天下第一锅”据说这里的那口特大号锅曾在要民大会堂里放过，德庄最出名的可能要算它的“三宝”德庄汤——用几十味中药秘制而成，里面有菌类，无论红白锅都要送一锅汤，据说先喝一碗汤再吃火锅就不会上火，德庄毛肚——腌制过的毛肚，一个字“脆”放进锅里久煮且不老不绵，德庄酒，是德庄秘制的一种呈红色状的药酒。

自营店有三家
清江东路122号野马大厦，金仙桥路12号丝绸城二楼，其他还有龙舟路上的东门店，交大路180号龙泰大厦的交大店（028—87622920）等加盟连锁店。

孔亮鳝鱼火锅

现在在成都的东南西北各有一店，荤菜6元~8元，素菜2元~3元的价格适中，口味温和，一般20~30元/人。

三只耳火锅连锁

国内首创冷锅鱼，独特的花椒的香味让人胃口大开；鱼鲜肉嫩，现吃现杀；来自宜宾的黄粑、船儿粑、烟熏卤拼等小吃别具一格。

地址：玉双路25号
电话：028—84382688

成都25家不得不吃的特色小餐馆



成都火锅



By: 大兵茶坊

1、如果想吃面，7中旁边的徐老八怪味面绝对是不二的选择！要1两1两的喊。

2、川师外面的商业有家面馆的燃面刀削面还有凉糕很好吃。

3、2中出门左转过街的口口上有家花溪米粉，超赞，比成都任何的1家花溪米粉都好吃。

4、川大东二舍地下的刨冰超赞超便宜。

5、科华北路的彼得西餐，吃了简直不想去其他西餐店。尤其是他的自制冰淇淋，狂好吃。

6、盐市口新世界楼下的异域菜不错，韩国烤肉，新加坡鸡饭

7、新鸿路新鸿社区里头，就是新鸿路上那个门，进去大概50米，就有个串串店，忘记叫什么名字了，反正是对公公婆婆开的，看招牌就晓得了。他们锅底里好象放的有茶叶还是中药什么，反正不怎么辣的，一点都不上火。

8、蜀汉路欧尚对面，花好月圆广场1楼，有1家卖煎蛋面的，不仅有面，还有饭，味道还不错，价格也很便宜。

9、莲花小区好吃街的芋儿鸡，一定要吃傻大幕隔壁子那家贵州啥子的，那家芋儿鸡全成都最最好吃咯。

10、18中附近金罗路陶然居旁边的眼镜烧烤哈！那个烤脑花拿锡箔纸包起洒起香料那些的太好吃咯

11、川师南大门的雅风面馆和佑佑面。

12、交大北门那边的乐山烧烤。

13、西安路“重庆老火锅王”。

14、清江东路“大宅门”火锅。

15、玉林中路“老码头”火锅。

16、玉林西路“飘香火锅”。

17、“蜀九香”火锅。(玉林、紫荆、百花潭都有分店，双楠店名叫“家家福”)

18、“川江号子”。(玉林芳草街、八宝街)

19、“孔亮鳊鱼火锅”。(成温立交桥、广福桥、人民北路)

20、“周记火锅”。(石人小区、抚琴小区、海椒市)

21、“三只耳鱼头火锅”。(玉林、玉双路)

22、肖家河街上那家“绝之美味蛙王”味道之巴适，推荐泡椒味的，那个碟啊...安逸翻了，生青椒的。

23、老会展的加州酒店三楼上的顺兴老茶馆里面的一道菜：冲菜拌鸡。

24、田欣小学对面(就是蜀都花园后门)的一家名字叫“重庆特色面庄”的小面，味道很正也，好好吃哦，非常香，老板说他家的牛肉面是正宗重庆味的，非常辣。

25、川大南门外的山东煎饼，2¥一套。那里的糍饭棒也不错，3¥一套。

成都的火锅文化与巴渝一带的火锅颇有渊源。成都的火锅文化来自于重庆，但比重庆火锅要香且鲜，而辣味也很适中，四川人对于辣较有心德，讲究外刚内柔，辣则刚而不压柔，柔则香而不抑刚，所谓刚柔并重，有刚有柔，既辣且香，香中带辣，辣中有香，同时还有一股麻味，三种味道混合起来回味无穷，再加上铜锅慢煮，这就是成都早先的“麻辣烫”。

四川的火锅早在左思的《三都赋》中有记录。可见其历史至少在1700年以上。

在四川吃火锅，通常人们都是用的香油碟、麻酱碟。但是，最喜吃火锅的四川人都有一种用“干碟”的吃法(“碟”即调料)。其实，对吃火锅很有研究的四川人往往是用一个香油碟再加一个干碟，根据自己的口味，有些食物蘸香油碟(比如羊肉、藕片、鱼等)，有些食物蘸干碟(比如毛肚、腰片、鸭肠、黄喉等易热的食品)，吃起来更为丰富。

所谓“干碟”，其实是一小碟干的辣椒粉，加上盐，味精等，极其简单。吃法更为简单，将在锅里烫好的腰片、毛肚、鸭肠等在干碟里轻轻一蘸(注意不要蘸得太多，避免太咸、太辣)，然后就可以送进嘴里，味道又香又辣，甚为可口。

四川火锅，既是一种美味佳肴，又是一种烹饪方式，也是饭食文化的一个内容。四川火锅城的火锅燃料用的是液化气，热量大而稳定，均匀。能使火锅中的卤汁一直处于滚沸之中，食者边烫边吃，所挟食物原料离开汤汁时间很短，一下子又放入味碟之中，充分保证了原料的热度，并同味碟中的调味品有机结合，又热又鲜，十分可口。

四川火锅的汤卤调制十分讲究，所用汤汁都是有鲜香原料和调料做成的。无论是红汤卤，白汤卤，所用的原料如鸡，鱼，棒子骨等十分新鲜，如火锅所用鲫鱼是用活鱼现宰现做，即烫即食，活鳊鱼宰杀后带着血汁下锅烫食，其营养素大部分未损失，既鲜嫩可口，又有益于健康。这样就使原料的鲜味更浓烈更突出。此即卤汁用料鲜，火锅烫料鲜，真可谓鲜上加鲜，鲜浓味美。选料必须符合要求，质量上乘，力求新鲜，如豆瓣必须用郫县豆瓣，否则，味道不够。

抗战时期一些曾在四川居住后移居到台湾的同胞，在离开四川数十年后，仍然忘不了四川的火锅。他们多次在台湾的报刊上发表怀念川味火锅的专文，有的称当年由怕麻辣到习惯麻辣，再到喜欢麻辣是川味火锅入门的“三部曲”。几十年都还念念不忘抗日战争时期的“川味火锅”，可见火锅的吸引力是多么的大。

“毛肚火锅”、“清汤火锅”，同时还有将两味火锅融为一锅的“鸳鸯火锅”，此火锅在1983年全国烹饪名师表演鉴定大会中大受赞誉。制作厨师获得了优秀厨师称号。近年来，四川的火锅在竞争中不断发展，在制卤、用料、吃法等方面都有所创新。

锦城印象火锅酒楼

地址：成都市武侯祠大街19号

网友点评：店面装修风格还蛮喜欢的，六点多去的时候已经有多半座位客满了，服务员把我们领到了露台，下面是要都一条街。不是很能吃辣，但不吃也说不过去，就点了鸳鸯锅。鹅肠看起来是招牌，就点了极品的，还有兔肉卷、峨眉针笋、掌中宝、香豆腐、苕粉、菜等等。并不是很喜欢吃鹅肠，就是脆脆的，口感好。兔肉没吃完，也许是不习惯吃兔肉，觉得还是肥牛肥羊是火锅的最佳搭配。掌中宝很好吃，尤其是在辣锅里涮过之后，香辣脆，赞~苕粉很劲道，不错。香豆腐其实不是豆腐，有点类似鱼丸那种加工的东西，鲜得很不自然，我们是想吃豆腐才点的，所以很失望。峨眉针笋很赞，又鲜又脆。

最后还每人送了一小份冰淇淋，倒是雪中送炭了，甜滋滋凉凉很能舒缓辣的刺激。

重庆钢头火锅

地址：马道街，从毛主席像出发顺着人民西路往西走，在快到东城根街的前一个小口子(向右拐就是马道街，和东城根街平行；另外一家在二环路上，从龙舟路(九眼桥川大对门)顺着河往二环路方向走，到了二环路的红绿灯口子(向左拐，几十米就到了，在左边，门口挂了很多红灯笼。

网友点评：奇香花鲢鱼22块钱一斤，奇香椒麻鱼用的是草鱼，18块一斤。

焰舞盈锅火锅

地址：成都市布后街22号(王府井背后星光宾馆一楼)

网友点评：大家初听店名，可能会误以为是家歌城吧，其实不然，店内简约的设计，明快的色调，让人感觉轻松愉悦(入座后我即刻被桌上的筷子所吸引，店内的筷子有别于其他火锅店，约30cm长，比平时用的筷子长出很多，这使我不解，最终老板的一席话解除了我的疑问，我们在烫吃火锅时，很可能被潘腾的热气所烫到，故老板特别定制了这种筷子，有了这双独特的筷子，朋友们即可畅快的吃火锅而不用担心可能会烫到手了，可见老板的细心与创新(尝试后，味道不错，属香油火锅，辣而不燥，值得一提的是他们特制的生掬鸭肠，新鲜脆嫩，久烫不老，还有黄金玉米酪，里面包裹着黄澄澄的玉米粒，甜而不腻.....

重庆李鸣火锅

地址：成都市望平街63号

网友点评：虽然“按惯例”打着重庆的旗号，但其实是味道很正的成都火锅了，所以让我取了个很纠结的标题。香辣型，而不是重庆火锅的那种直入人心的辣，不过后来肚子还是有些烧乎乎的。算得上是一流的味道，但成都这种火锅也不少见。生意很好，服务员明显不够。价格比较便宜。



食神锅奉行

人均：125元

地址：金牛区蜀汉路一品天下大街

电话：028-87570688 87560606

网友点评：“食神”不由让人联想到了周星驰塑造的荧幕经典形象。敢自诩“食神锅”的火锅店，当然也不是徒有虚名。从没见过工艺这么复杂的火锅，从原料到出品，分工细致有序，让人不得不赞叹中国饮食烹饪文化的博大精深。

“食神锅奉行”，出自美食博士、国际烹饪艺术大师、中国餐饮业策划大师、中国饭店协会美食营养专家钟利文先生之手。据业内权威人士评价，承载着中华宫廷滋补汤火锅文化，融合了亚太地区现代火锅技艺精华的“食神锅奉行”，以其健康的理念、前瞻的市场、时尚的口味以及精细的服务，特别是其独到的“奉行九品”的涮食程序，必将以一种全新顶级火锅饮食文化潮流而流行。

与川味、京味和海鲜火锅相比，“食神锅奉行”火锅无疑是一家“个性”火锅，将营养、美味、健康、尊贵的享受完全融为一体。顾客熟悉的火锅都有一个重要的特点就是顾客餐后，按自己喜好随意涮食。京伦“食神锅奉行”则完全颠覆了这一做法，遵循人体对食物的吸收原理而创造的“九步”涮食法，将营养、健康微妙地融合。“九品”是指：一品金汤，二品海鲜至尊，三品素食倡简，四品手工丸滑，五品上品禽畜，六品山野真菌，七品牛羊珍馐，八品田园食蔬，九品五谷养生，均为手工制作。服务员会将每种涮品的前后顺序以及最佳烫食时间掌握得恰到好处，每一“品”都配以服务员详细的讲解，“九品”下来，味犹未尽，完完整整，一气呵成。“食神锅奉行”不仅对火锅汤底精益求精，对涮品、调料、蘸料亦有着近乎苛刻的采集标准，除能品尝到上百种诱人的美食外，更可领略如鲤鱼肉、非洲雁、鸵鸟肾、沙漠巴楚菇等稀有珍馐。这里的“金汤”锅底，鲜黄清亮，加热后阵阵清香扑鼻。盛放在金黄锃亮的精致火锅中，一种贵气和吉祥之意随着热气散发出来。

爆竹鸡火锅城

详细地址：文翁路80号

网友点评：老牌的火锅店了，菜品有点像干锅，首推爆竹鸡，肉炖得很耙，麻辣鲜香；配菜可选雪豆和魔芋，都很入味；还加了各种各样别处没有的笋子，嚼起来脆嫩无比，配上原汤油碟，巴适惨了；虽然环境一般，但价钱实惠，人气还是很旺的。非常好吃入味哈，鸡是乌骨鸡，里面有笋子、魔芋，最奇特的是有大芸豆都喜欢吃，后来加了牛肉、香菜园。喜欢吃干锅的绝对可以去下哈，那么久了，还有回头客，证明很有实力！

重庆胖妈烂火锅

人均：30元

地址(梁家巷店)：金牛区解放北路一段150号(红花东路口)

网友点评：“平民”火锅，“重点就是便宜”。普通锅底“免费”，“面上浮的全是青花椒”，“麻得很舒服”；清油锅底能吃出“不同一般的味道”。涮菜“真得特色”，就是“比较新鲜”。生意“很好”，有些店饭点“等上半个小时都没有位子”。服务“不怎么样”，“喊半天都拿不来要的东西”。

大妙火锅

地址：成都锦江区石牛堰滨江路6号

网友点评：环境大妙，价格不妙。味道怎么说呢？肯定不差，但成都这种水平的火锅也不少。不管怎么说，顾客盈门就是硬道理，走到这边来试一下也是可以的。



By：玉文

成都吃鱼



四川人吃鱼、烹饪鱼的历史从距今5000年前的三星堆那时候的古蜀王国就已经开始了，可谓历史悠久。成都人现在吃鱼，大部分都是以冷锅鱼、烤鱼及火锅的吃法。成都本地很大的一部分餐馆都会有“鱼”这极其普通的食材，而且鱼的种类也多，各具特色。以鱼为胜，独此一而出名的餐馆也不在少数。不过，目前最流行吃的鱼还是草鱼、花鲢、鲶鱼、黔鱼。川菜的招牌菜之一“水煮鱼”现在已经风靡大江南北，可见全国各地的TX基本上都能认可和接受川菜中对鱼的这一种做法。接下来，各位喜欢吃鱼的TX，现在可以吞口水了，一系列的将“鱼”这个普通食材的美味发挥到极致的一家餐馆将——呈现在大家眼前，味游美食成都，感受川菜魅力的“鱼”乐无穷，细细品味“鱼”的细腻幽香带给我们的无穷回味。

一、“鱼”连锁餐饮名店：

1. 谭鱼头

成都火锅的代表之一，在全国各地都开有分店，算是鱼头火锅的元老了，以独家配方和一次性健康锅底经营鱼头火锅，锅底非常香，鱼头新鲜，没得腥味，肉质细腻，尤其放红汤里的，吃起来非常过瘾，不过价格不便宜，这里是全国总部，店里装修很雅致，宽敞气派，不少人慕名而来。

地址：人民南路四段49号曼哈顿1楼

2. 三只耳

在成都非常出名的火锅店，以出品冷锅鱼为特色，火锅锅底红汤麻辣鲜香，有香浓的青花椒味；鱼都是现点活杀，吃起来鲜嫩之极，且毫无腥气；还有招牌香辣蟹，鲜辣入味，香软滑口，的确不愧为招牌；服务不错，环境也算好，再加上价钱不算高，生意很好，很多时候去都要排队等位。

地址：玉林小区倪家桥路10号

地址：玉林小区芳草街26号

地址：二环路府南新区路口，峨眉山大酒店对面

地址：玉双路25号

3. 愚头记

属于冷锅类的鱼火锅餐馆，其冷锅鱼分净鱼头和带二指宽鱼肉的半鱼头，肉质鲜嫩，锅里红汤亮色的，看着就有食欲，味道偏麻。环境不错，感觉很舒服，服务也很到位，价钱合理，建议一次点够鱼肉，否则再放进去煮会儿就淡了，生意挺好，周末经常要等座。

地址：骡马市正府街115号

地址：沙湾东一路1号，明阳大厦西

地址：大石西路121号

4. 庄子村

一家走大众化路线的江湖菜店，无论是价格还是菜品都贴近普通人，不过店的面积是非常大，共有三层，环境都算不错，颇为温馨。做的就是平常川菜，味道都相当不错，手烹鱼非常有特色，做法是烤鱼方式，属于喜欢吃鱼的朋友必点菜之一。冷锅鱼也是这家的特色，肉质鲜嫩，相当有口感，这里的鱼头超级大，很新鲜，属于最大众的必试的菜式。服务也算到位，菜式的分量也很足，挺热情的，很适合家人或朋友、单位聚餐，性价比超高，停车方便。

地址：玉双路9号

地址：玉林小区玉林东街16号，何日君温泉洗浴中心旁边

5. 欧湖岛海鲜酒楼

酒楼营业面积非常大，主营三江野生鱼和川南小河邦特色菜，菜品辅以泡姜泡海椒泡菜为主打原料，具有浓郁的川南特色麻辣鲜香。其招牌绝活是“鱼豆花”，鲜酸椒香、滑嫩无比，就是上菜速度略慢。要点这个菜的朋友，一定要提前点，其他菜可以慢慢点，这个菜点了后，让服务员先去通知厨房做，免得等这道菜等的时间太长了，毕竟这道菜工艺精细，所花的时间也比一般的菜略长。

地址：八宝街金色夏威夷裙楼3楼



By：大兵茶坊

6. 自贡周妈老梭边鱼

主打鱼火锅，出品的梭边是自贡风味，味道很辣，盐味也偏重，适合口味较重的朋友，而且鱼肉特别嫩，又没有很多刺，吃起来很方便，当真安逸；价钱不算便宜，环境一般，服务也有待提高，但人气依然很旺。

地址：二环路羊西线蜀汉路口

地址：一环路南四段罗马假日广场对面

地址：玉双路7号

地址：沙湾路61号

7. 沱江鱼府

典型的鱼火锅店，主打冷锅鱼，味道好，便宜是最大的卖点；鱼都是现点现杀，肉又香又嫩，分量比较足，另外环境和服务也还跟得上，是朋友聚会的较好场所，对于喜欢吃鱼的人来说更是不摆了。性价比超高！
特色菜：冷锅鱼。

地址：科华南路10号成南1站

地址：清水河龙腾中路1号附18号

地址：八里小区双建路81号

地址：西体路1号

地址：小南街冠城花园

地址：玉林南路玉林生活广场

地址：八宝街金色夏威夷

地址：黄田坝英国小镇三期

地址：羊西线花好月圆

地址：一环路东二段8号—18号宏明商厦底层

8. 打渔郎

重庆打渔郎火锅坊底料采用四十余味名贵中草药及各种精选调料加上纯植物油熬制而成。它具有传统火锅的麻辣鲜香，又吸取了京味火锅和重庆火锅的精华，打渔郎火锅坊均采用无污染水域的通威花鲢鱼为主，全选用当年所产，体重严格控制在1-2.5公斤，鱼本身具有人体必备的蛋白质，脂肪酸，微量元素。并由顾客现场挑选，被杀，现吃现煮，并配有秘制的调味碟，不仅保持了鱼的鲜，嫩，而且醇和厚道，油而不腻，辣而不燥，神奇清香，吃了不上火的特点。这家生意也一直很好，人气很旺。

地址：成都市双楠小区少陵路451号(二环路进少陵路100米)

地址：桃蹊路18号(八里小区交警五分局对面)

地址：海椒市街60号(莲桂西路交汇处)

地址：交大小区银河路1号附30号

地址：二环路营门口立交附近营康路2-4号(金港湾酒店楼下)

地址：晨辉北路12号(金象嘉园农贸市场2楼)

地址：永陵抚琴南路1号(黄河商业城斜对面)

地址：金沙贝森南路68号

地址：解放路北二段72号(北门大桥城隍庙牌坊口)

地址：红星路四段三圣街(与东升街交界处)

地址：武阳大道晋阳路128号(万贯商厦一楼)

地址：青华路29-1号(杜甫草堂北门)

地址：玉林小区玉洁巷18号附5-8号

地址：一环路南一段2号(九眼桥好望角)

9、张大胡子

一家主打鱼头火锅的川式火锅餐馆，环境不错，简洁干净，空间挺大的，经常都有人排队，人也不算多时，服务就很好；鱼头相当新鲜，鲜香肥美，一点都不腥，还有独特的汤底和蘸料，红锅、鸳鸯都不会让人失望，尤其是鸳鸯锅底的汤鲜得很，配料丰富，确实是做到了营养美味，很香很诱人。

特色菜：鱼头火锅

地址：净居寺路20号。

地址：清江东路312号，靠近成温立交桥。

10、重庆钢头火锅

鱼火锅——“现抓现杀”，锅底“麻辣鲜香”，特色鱼头、鱼肉“滑嫩”，佐以“葱花、香菜、酥黄豆、豆豉”调成的蘸料，味道“特别美”！黄喉、嫩牛肉王不错，味道好。价格公道，厨房透明操作。是用豆豉做调味料的，很鲜。

特色菜：冷锅鱼、鱼头火锅。

地址：岳府街宇征商务酒店1楼。

地址：长顺上街，金河宾馆后门。

地址：西华门街，天府中心写字楼旁边。

地址：二环路龙舟路口。

11、欢天寨

欢天寨以苗家酸汤鱼、花江狗肉、神奇盗汗鸡为主打招牌菜，贵州第一鸡的干锅青椒童子鸡酸辣可口，奇香扑鼻，欢天牛肉麻辣鲜香，青岩古镇的鸡辣角二百年流传至今，苗家风味菜脆皮四季豆，酸菜炒汤圆，蕨粑炒腊肉，香菜伴水豆豉，小米渣，丝娃娃，蕨菜豆豉炒脆哨，烧青椒伴茄子，米豆腐等等都是欢天寨独一无二的特色美食，自制的酸汤饮料欢天冰爽，自酿的苗家米酒-扁当酒，祖传秘制的果酒药酒-欢天红、红翻天您不得不尝。还有苗歌表演。苗家人常言：“三天不吃酸，走路打偏偏”。酸食尤以酸汤为甚，它是由糯米及杂粮为主要原料，辅料以各种苗家山区特有野生植物，并选用山泉水经自然发酵而成。用其蒸鱼，鱼越煮越嫩，汤则越煮越鲜，再佐以苗家特有配方调料，可谓色香味俱全且极具养胃生津，祛热除湿，养颜面，壮筋骨，不上火之功效，有“贵州第一汤锅”之美誉。

地址：二环路南一段21号群益大厦1楼，科华路口牡丹阁旁。

地址：大石西路双元街6号，旅游职中对面。

地址：太升北路64号时代天骄1楼，太升桥府河人家旁。



By: Seady
江鮓



By: 尘缘 (Y哥)
钢头火锅



二、“泥鳅”连锁餐饮名店

1、情妹耙泥鳅

泥鳅选用天然土生泥鳅，在祖传秘方的基础上，配以多种天然辅料烹制而成，麻辣鲜香融为一体，轻轻一吮，肉刺自然分离。招牌菜葱香耙泥鳅，葱香十足，清淡爽口，回味悠长。香辣耙泥鳅，辣而不燥，麻而不木滞，香味扑鼻，麻辣鲜香，诸味协调。鱼香耙泥鳅酸甜可口，鱼香十足，不提供香辣味之麻辣，比葱香味略显厚重。香辣鹅掌，辣而不燥，口感鲜嫩，回味绵长。香辣美蛙，麻辣入味，肉质爽滑。

特色菜：干锅。

地址：二环路路口科华北路153号

2、曾实记泥鳅王

主打泥鳅美食，泥鳅菜品也不少，有麻辣的、水煮的、干煸的、回锅的、冷锅的，味道非常巴适；老字号餐馆，环境一般，服务也比较随意，消费不算高，偶尔来吃个新鲜还是不错的，家人或朋友来聚餐也适合。

特色菜：干锅。

地址：府南新区同盛路7号

地址：通锦桥路87号

3、石锅耙泥鳅

以泥鳅为主打的干锅店，泥鳅确实很赞，很耙，很滑，又很入味，口感很好，而且麻辣鲜香，吃再多也不会腻。其他干锅菜式的味道，也挺不错的，吃到后头还值得回味。环境服务一般，价钱小贵，但门庭若市，生意好得不得了，适合老友间的聚合。

特色菜：干锅。

地址：西安北路31号

地址：书院南街34号

地址：肖家河街134号

4、甜妹耙泥鳅

以吃泥鳅为主的川菜馆子，比较适合家人或朋友聚会的，环境一般，但也不是很差，来这里的都是冲着超正的味道而来，再加上价钱便宜，所以人非常多，服务就跟不上；招牌泥鳅，个子虽小，但量却不少，泥鳅没有自身的腥味，很糯，连小孩子和老人都可以吃的，鲜、嫩、麻、香，味道简直不摆了。

特色菜：干锅。

地址：碧云路1号

地址：江汉路干祥街34号

地址：八里小区春熙苑50-53号

地址：九眼桥莲桂西路48号

地址：石人小区石人南路2号附8号

地址：交大银河路1号附31号(近交大西门)

5、罗妹耙泥鳅

主要经营野生泥鳅，三种口味香辣，葱香，仔姜，泥鳅肉质滑嫩，入口即化，味道十足。锅底由二十多种材料熬制而成，吃了也不会上火。

特色菜：干锅。

三、“鳝鱼”连锁餐饮名店：

重庆孔亮鳝鱼火锅

成都一家比较大型的知名火锅店，可谓家喻户晓，分店众多，典型的重庆火锅，味道地道，价钱也不算贵；不过环境一般，因为人很多时常都要等位；鸳鸯锅底的红汤底麻辣鲜香，清汤底则鲜美爽口；涮菜都比较新鲜干净，招牌鳝鱼，当然不能不点，皮滑肉厚，鲜嫩弹牙，非常巴适。

推荐菜式：鳝鱼 毛肚 黄喉 肥牛 功夫牛肉 鹅肠 鸭肠 苕皮 脆皮肠 笋片 脑花 土豆 鸭舌

地址：银沙北街3号

地址：清江东路368-6号

地址：光华村街66号

地址：广福桥北街6号

地址：红星路四段龙王庙正街121号

地址：武侯祠大街19号春江花月C幢

地址：人民北路一段白马寺16号

四、“黄辣丁”连锁餐饮名店：

食圣火锅

老字号火锅店，以黄辣丁为特色，名气很大，吃黄辣丁就一定要来这里，锅底香辣十足，黄辣丁都是野生的，肉质鲜嫩爽口，且只有一根刺，用嘴一抿肉就下来了，简直不摆了；环境与服务都一般，但生意很火爆。

地址：府南新区同盛路88号，金沙遗址东大门对面

五、“烤鱼”连锁餐饮名店：

猫扑烤鱼

走的是小资路线，味道还可以，环境也不错，但是东西小贵，比较适合正在谈恋爱的恋人去吃。朋友聚会不推荐，性价比不高。

招牌菜：烤鱼 烤黔鱼 火爆双脆 香辣排骨 香辣虾 泡椒烤鱼

地址：玉林小区玉林南路60号，芳草街口

地址：广福桥横街碧云路1号

地址：草市街新开寺街1号时代印象，文殊坊马路对面

六、“鱼”餐饮名店

1、美鱼馆酒楼

高档的专门吃鱼的酒楼，主要是吃河鲜，各菜品味道相当不错，餐厅装修典雅，环境非常不错，有西餐厅的感觉，服务也很好，热情周到，当然消费也很高，非常适合宴请客人，聚会等偶尔一次也是不错，值得一试。

地址：高升桥东路6号高盛中心2楼

2、重庆邓龙鱼府

邓龙的鱼火锅味道挺不错的，鱼是现点现杀现码味，很新鲜。鱼的种类也很多，乾鱼和花鲢都比较便宜，很实惠。汤料也不错，很浓郁的酱香味，吃久了也不觉得咸。环境一般，但店堂挺大的，价钱也中等，吃完了鱼还可以点火锅菜烫火锅，一锅两吃，不错。

地址：营门口路88号四威大厦2楼(近白芙蓉宾馆)

3、鱼王渔府

这算是很不错的火锅店了，环境算得上是优雅，价格确实也不太贵；主打菜是鱼，火锅鱼和烤鱼都是一级棒，锅底味道很好，鱼称好后厨师会事先码味，这样下锅后的鱼就会更加的鲜美；服务也不错，全程都会细心的照顾，你只需要开胃大吃就可以了，怎一个“爽”字了得。

地址：紫荆小区紫竹南一街

4、天府家乡鲶鱼

堂子很大，比一般的鲶鱼馆要干净一些，环境不错，红和白风格的装修，服务也OK。这里的鲶鱼分野生与饲养的，价钱不同，味道分成麻辣、家常、白味三种，但都相当不错，家常味道十足，而且鱼很嫩而且入味，散发出一股香味。菜上得很快，而且都是用大盘子的装上来的，价钱小贵，但也值得推荐。

地址：净居寺南街56号(第十医院对面)

5、新辣道梭边鱼

很有名的一家梭边鱼火锅，味道相当好，价格也不算太贵，生意随时都很火爆。出品的梭边鱼肉质鲜嫩细滑，采用冷锅的做法，专为四川人调配的红汤又麻又辣，过瘾得很。虽说环境、服务一般，去的人还是很多，最好提前预订位子。

地址：解放路二段

6、重庆乌江鱼

这家乌江鱼可谓是屹立多年，生意一直很好，以前是小铺子，现在搬到大店面了，环境确实好多了。出品保持水准，主打的是冷锅鱼，鱼肉比较嫩，也比较入味，麻辣鲜香，末了还可以加菜再煮。性价比还可以，价钱便宜，适合家庭聚餐和朋友聚餐，好吃的地方，值得推荐。

地址：人民南路林荫街口

7、东海渔福

主打鱼火锅，这里的鱼，都是现杀，所以很细嫩，尤其是鱼头，非常鲜，当然离不开原味沾碟的调味，在调料里加点蚝油，咸中带点淡甜，味道非常好；环境也不错，而价格中下水平，非常实在，所以生意很火爆，到用餐时间就座无虚席，每次进去一锅一锅都是热气腾腾的，很是热闹。

地址：二环路西二段73号麦德龙旁金沙时代城背后

8、汇川鱼馆

很多年的老店，没有菜单，要吃什么就直接与老板讲就行了，一点都不用操心；招牌菜当然是水煮鱼，有麻辣口味，肉质鲜香嫩滑，简直不摆了；还有免费番茄鱼头汤送，味道都不错；价钱很实惠，不过环境服务都一般，一家大小来吃吃饭却再适合不过了。

特色菜：水煮鱼、番茄鱼头汤。

地址：一环路磨子桥科华巷3号，新世纪电脑城背后。

9、太安居

以出品冷锅类的豆花火锅为主，出名的有鱼和蛙，味道巴适，生意很火爆，很多人都慕名而来；虽称为小馆，但有三个店面，环境还算舒服的，不过人很多，还是有点局促的；招牌豆花鱼、豆花牛蛙，非常入味，鱼(蛙)肉嫩滑，配以榨菜、芹菜、花生米的配料，简直就不摆了。

地址：长顺上街，金河宾馆斜对面。

10、四季春

招牌菜是非常非常正宗的川味豆瓣鱼，还有就是凉拌鸡片，萝卜汤是真正的土鸡汤+萝卜，不像一般的所谓高汤那么寡淡。环境普通的不能再普通了，因为生意好，经常要拼桌吃，老板娘态度恶劣，服务员笨手笨脚，没服务，不准打包、不外卖，以前只做中午，现在晚上也要卖了，价格比一般的苍蝇馆子贵。

地址：九眼桥桥头好望角商业文化广场1楼，加气站旁边。



By：菜菜

秘制酥鱼，虽然没有看到辣椒，可千万别被它骗了，底下都是红色辣油的说，鲜香微辣，鱼肉酥松，味道还不错。



11、张氏家常菜

是一家以川渝风味为特色的川菜馆，其新品川菜融合巴蜀两地传统川菜的特点，具有大众化的特点。它的泡椒童子鱼以鱼为料，素为美饌。鱼品种繁多，此菜特选鲜活小白鲢，采用独特烹制方式，成菜口感鲜嫩，色泽红亮，泡椒味浓，最宜下饭，且有补脑养身之功效。它的双味黄金虾酥松香脆。餐厅为仿古建筑，明亮宽敞，可容纳300余人同时用餐。

地址：锣锅巷东打铜街30号

12、赖皮鱼冷火锅

这家赖皮鱼特色风味冷锅，出品的赖皮鱼比较有特色，刺少肉嫩，有自己独特的烹鱼方法和调料，炖好后没有腥味，只剩下鲜香，吃了之后感觉是鲜、香、嫩，汤鱼红亮，味浓醇和，香而不腻，回味悠长；价钱也不贵，环境简陋了点，服务也一般，但冲着好味道，很多人都来这里品尝。

地址：金牛区白马寺蜀通街16-21号

13、内江黄鲫鱼

开了很多年的一家店，中午去的时候都是人声鼎沸，门面不大起眼，里面倒还是蛮宽的。内江黄鲫鱼，这里的招牌菜，味道真的很不错，鱼肉细嫩，味道也足，很进味但是不会很辣，超赞，红红的鱼汤也不错。价钱小贵，服务一般，朋友聚会来这试试也是不错的。

地址：沙湾东二路路口

14、Y太安鱼

这里的招牌就是吃鱼，店里面很大，全是大圆桌，灯光较为灰暗，走在地上偶尔感觉有点油；不过鱼的味道确实很不错，鱼都是现点现杀，很新鲜，红味的鱼和白味的都强烈推荐，鱼肉很细嫩、入味，也很香，巴适惨了；价钱实惠，生意也很好，很多人都会慕名而来这里吃鱼。

地址：万年场双庆路口

15、冷锅鱼

典型的苍蝇馆子，环境较差，以冷锅鱼为主打，出品的味道的确很不错，火候足，很麻辣的味道，加上鲜嫩的鱼肉，安逸惨了。价钱很便宜，素菜可以随便加，酒水也便宜，还有牛杂火锅也很出众，人气很旺，当然讲排场的就不要来了。

地址：同仁路口妇幼保健院对面

16、重庆老买主冷锅鱼

就在玉林菜市场内的一家冷锅鱼餐馆，环境很一般，冷锅鱼味道真的很不错，鱼可以随便加，鱼肉很嫩，比较可口。而且价钱也很公道，蔬菜要自己拿，种类不多，但也绝对够吃了，这里的生意也不错。

地址：玉林小区玉林横街玉林综合菜市场附近

17、重庆正宗张氏鱼馆

好吃嘴都满意的地方，价格便宜，环境一般，味道超正。

特色菜：片片鱼

地址：琉璃场壳牌加油站附近(新成仁路琉璃三街佑君汽修厂)

18、绝城火锅

老成都老字号，环境一般，价格小贵，生意爆好，一餐平均每桌翻台4次。要么早去吃，晚去就两个结果，一个是排队排1个多小时，还有一个就是没菜了。

特色菜：冷锅鱼、芋儿鸡、跳水蛙、荤串串。

地址：红星路四段龙王庙正街66号

19、钟宇鸡杂

极品苍蝇馆子，2个字：暗香。

特色菜：水煮鱼、酸萝卜鸡杂。

地址：后子门西御河沿街，房产交易中心展馆对面。

20、滋味烤鱼店

成都颇为出名的烤鱼店，出品的烤鱼有四种口味：香辣、鲜椒、豆豉、泡椒，鱼有江团、黔鱼、武昌、花鲢和草鱼可选；吃起来鱼皮酥脆，鱼肉嫩滑细腻，配菜也比一般的店多些。环境不错，价钱相对其他烤鱼店有小贵，但性价比高。

地址：成华区祥和里4-5号华生园蛋糕房旁

七、“鳝鱼火锅”餐饮名店：

1、重庆土鳝鱼火锅

武侯大道上有一家味道可口价格实惠的鳝鱼火锅，这里是老灶火锅，泥砖砌出来的老灶台充满了岁月的味道，锅底是正宗的重庆锅底，味道香浓，麻辣鲜烫，加上吃着这里活杀的鳝鱼还真的是不错的选择；环境与服务也过得去，在双丰路上找不到价格实惠的火锅的食客们可以来此尝尝。

推荐菜式：鳝鱼火锅 毛肚 牛肉 菌类等

地址：武侯大道双丰路27号

2、留鲜鳝鱼火锅

这家鳝鱼火锅，味道不错，装修得比较好，环境非常不错的，幽雅舒适，服务较周到，价钱适中，各式菜品都很新鲜，而且品种非常丰富，其独特的火锅底料吸引着无数的食客，麻辣鲜香，回味悠长。

推荐菜式：鳝鱼 鹅肠 羊肉卷 美国肥牛

地址：草金东路1号

3、味取名鳝鱼火锅

菜品的新鲜度和分量都很多，主打的当然是鳝鱼火锅，价格便宜，味道不输给那些火锅贵族。鳝鱼感觉和其他家的差别不大，都比较嫩，一碰就化的那种，环境就是大排档很普通，喜欢吃鳝鱼的值得一试。适合朋友们去大快朵颐。

推荐菜式：鳝鱼火锅 鳝鱼 牛肉 虾饺 香菜园子

地址：通祠路8号彩虹桥附近

4、百雅楼

一家保持着老成都火锅风味的馆子，火锅店很大，古雅的门厅，疏朗大气的走廊，古朴沉稳的青砖雪墙，环境相当不错。这里的火锅锅底用铜盆盛着，红锅汤色鲜亮，白锅汤头白腻，坛子肉、现刚鳝鱼和新鲜鹅肠都是特色菜，坛子肉口感丰富，新鲜鹅肠鲜脆爽口，然而都是大众消费的水平，性价比还是颇高的。

推荐菜式：坛子肉 现刚鳝鱼 新鲜鹅肠 黄喉 鳝鱼 牛肉 毛肚 土豆 藕片 五花肉

地址：内双楠少陵横街9号

5、河边街鳝鱼火锅

河边街鳝鱼火锅也是家不错的火锅，虽然不出名但店的环境不错，服务也还可以，价钱适中，生意很红火。锅底非常不错，麻辣结合，菜品也非常齐全，很新鲜，特色就是鳝鱼，肉质鲜嫩，烫过之后别有一种味道，值得推荐。

推荐菜式：鳝鱼火锅 火锅 圆子汤 鸡米芽菜

地址：玉林小区玉林南路北巷2号



By：大兵茶坊
香辣鳝鱼



By: [maimefleur](#)
耙泥鳅

6、天泉鳝鱼火锅

位于新华公园附近的鳝鱼火锅，出品的鳝鱼非常新鲜，味道相当不错，环境虽一般，但价格也实惠，而且人不是很多，不用等位，适合一家人聚餐，吃完还可以去逛逛公园。

推荐菜式：鳝鱼 鸭肠 毛肚
地址：双林路沿线新鸿路199号

7、汉鼎火锅

环境不错，适合几个朋友小聚，主打鳝鱼火锅，味道也还不错的，服务只能算过得去。关键是价格实惠，自开业以来便以实惠称霸周边小区，经常促销、打折、优惠，是街坊四邻自吃和请客的上佳选择。每次从门口经过，总能见到大堂上座率多高的。

推荐菜式：鳝鱼、汉鼎鱼片、鸭血、脆皮肠，素菜点了土豆、藕、豆皮、苕皮、冻豆腐、干层肚、肥牛、脑花、鸭肠、汉鼎丸子

地址：玉林小区科院街1号

8、重庆老火锅王

地道的重庆火锅，锅底辣得酣畅淋漓，菜品也新鲜，吃起来相当过瘾。吃法还挺特别，一个大锅中有一格一格的，各种菜可以很好的区分。味道就巴适惨了，可惜的分量不多，菜品都是用小土碗装的。推荐这里的鳝鱼，是现点现杀，很新鲜，还有毛肚也不错。价钱中等，环境了一般，店开了很多年，生意一直好得不得了，每天都可看到有很多人在等位。

推荐菜式：鳝鱼 鸭肠 毛肚 牛肉 午餐肉 豆芽 豆皮 鹅肠 血旺 黄喉

地址：西安北路89-1号

9、重庆华丰鳝鱼火锅

华丰也颇为出名的火锅店了，味道非常不错，其中特色鳝鱼和华丰肉片很有特色，值得一试。环境一般，但是位置够多，一共两层。价钱便宜，经济实惠，适合朋友聚餐。每天人很多，而且最开始不让订位置，建议早点去，去晚了肯定没位置。

推荐菜式：鳝鱼 华丰肉片 肥牛 毛肚 鹅肠
地址：双楠小区大石西路66号

10、天城鳝鱼火锅城

也算是成都老字号的火锅店了，火锅的味道还不错，涮菜新鲜，鳝鱼比较嫩，比较新鲜，味道不错。价格也不是很贵，还经常有优惠活动，服务也还好，算起来很划算，而且人不是特别的多，不会觉得太吵。

推荐菜式：火锅 鳝鱼
地址：双林路沿线新鸿南路33号



By: [太兵茶坊](#)

让人爱不释口的

风味烧烤

三姐烧烤

地址：成都市金牛区文华路1号白果林市场(与交警五大队交接的十字路口)

TOC泰国烤肉馆(新城店)

地址：成都市青羊区西大街1号新城市广场E栋3-5楼

牛牛福三国烤肉(双楠店)

地址：成都市武侯区置信路11-15号(伊藤双楠店后侧)

正兴廖泥鳅

地址：成都市武侯区紫竹北街85号大世界商业广场54号

何师烧烤(科华店)

地址：成都市武侯区科华北路143号蓝色加勒比广场内

味当家烤肉馆

地址：成都市武侯区一环路南一段9号红瓦寺凯悦新城(近学府歌城)

明苑海鲜烧烤大排档

地址：成都市武侯区人民南路四段8号(省体育馆旁)

重庆阳紫烤全鱼

地址：成都市金牛区百果林小区百寿路14号

张烤鸭

地址：成都市青羊区浣花滨河路99号附10号

郭记烧烤

地址：成都市锦江区指挥街58号

绿心森林烧烤(紫荆店)

地址：成都市武侯区紫荆北路2号紫荆电影城1楼19号

骆驼面

地址：成都市金牛区西体北路1-15号

百度烤肉(财大店)

地址：成都市青羊区光华村街10号乐宾百货1楼(财大后门)

风度春天

地址：成都市青羊区东珠市街106号(北大街路口)

万州烤鱼(祥和里店)

地址：成都市成华区祥和里235号(近玉双路)

猫扑烤鱼(玉林店)

地址：成都市武侯区玉林南路60号(近芳华横街)



那些诗情画意般的菜

东湖首席

地址：锦江区二环路国信路口(东湖公园大门对面)

成都少有的园林式餐厅之一，位于公园内，环境清幽、安静，古色古香，令人很舒服，出品高档私房菜，有川菜也有粤菜，味道还算正宗，消费很高，比较适合宴请，与家人或朋友偶尔来奢侈一次也不错的。

东湖首席位于风景如画的东湖公园对面，掩身绿树环抱之中，仿宋的建筑风格在一片现代化的高楼之中格外醒目。据说，这栋房子是有历史记忆的。建筑设计结合了时尚及传统两方面元素，这样既沉淀了过往，又尽收府南河灵气，风景这边独好。

XO酱贝唇是极可口的开胃下酒菜，茶树菇和椒丝与贝唇交杂在一起，浇上自制的XO酱、香油、芝麻、红油，海味浓郁，香辣突出，点击率很高的避风塘软壳蟹，选用了稀有的食材，红颜的螃蟹配以净锅炒好的避风塘料，干香味辣又与众不同。

以四川文化元素为主题设计的包间，年画的精美，蜀绣的奇绝，蜀景的美妙，木雕的质朴，还有湘绣、茶艺、陶艺等等让人眼前一亮。

浣花锦绣

地址：浣花南路42号

“当年走马锦城西，曾为梅花醉似泥。二十里中香不断，青羊宫到浣花溪。”陆游的诗句描绘了成都浣花溪独具魅力的优美环境。浣花锦绣酒楼就位于这具有千年文脉的浣花溪畔，其独特的文化取向使浣花锦绣成为集餐饮、文化和商务于一体的极具品味的高端会所，从它金碧辉煌的装修可窥一斑。推开厚重的大门，踏进富丽堂皇的大厅：紫红色的法式座椅的弧线透着妩媚，仿自美国拉斯维加斯的Bellagio酒店的玻璃花吊顶带着贵族气息，《少女的祈祷》那清脆的乐曲声自三角钢琴中流泻，这家酒楼的装修不俗，思维中跳跃的是品位、气氛、华贵、凝练、儒雅等词汇。包间门上绘制着中国日式年画效果的图案，尽力渲染东方色彩，同时包间中配以西式的家具、软装饰，营造出一种不拘一格的空间。在华丽的包间里，享用精致的佳肴。青羊宫的暮鼓晨钟，浣花溪的流水花香，琴台故径的动人故事，杜甫草堂的古干绝唱，浮现一道道精美大气，如诗如画的菜肴之中。

东篱翠湖

地址：老成仁路翠湖公园

东篱翠湖是成都首席园林商务休闲中心，它以天然美景为依托，以现代时尚的建筑相呼应，为成都商务休闲人士与单位，精心构造了全方位的餐饮娱乐休闲项目。到东篱翠湖，仿佛步入人间仙境，绝对是您度假、休闲的绝佳去处。

闲庭

地址：成都市猛追湾滨河路

沿着二号桥顺河而下，发现一处绿色长廊长廊尽头，一方玻璃小屋，跃然水上，这就是闲亭。石板铺就的小道拾级而上，复古的桌椅，雕花的门窗依在中厅低头看矩形水潭内游动的锦鲤，抬头是一块瓦蓝的天空环小屋室内一周的潺潺流水，静默流动，石级旁特意散落小小青、白石子随意的乡野之趣闻说这间小屋是花两年时间精心修建布局，每一处细小的部分都很考究奢侈昂贵的一处桃源在秋初，遥想这里落雪的冬天围一炉小火，煮一壶黄酒，赏窗外残雪旷意人生，奢侈体验在这复古雅居内的正菜，恰乡野粗旷，特色土豆烧甲鱼，豪放地一大盆选野生甲鱼，西昌的沙质土豆，用乡土的调料慢火焖烧出来，香气四溢闻之，食指大动配以松茸童酒，无上美味。

老房子青竹花溪大酒楼

地址：武侯祠大街243号2楼

老房子青竹花溪大酒楼位于武侯祠大街243号，紧邻武侯祠、锦里三国文化一条街等文化圣地。总营业面积3000余平方，餐位600多个，雅间24个，同时配有100余停车位。掩映于武侯祠的“青竹花溪”采用传统与时尚相结合的手法突出表现了“青竹”、“花”、“溪”的自然神韵，写意婆婆的修竹，回廊间、瓦檐下、青苔墙边处处花团锦簇，溪水淙淙随性而至，宛如一个清灵飘逸的少女，款款摇曳在武侯祠千年的绿荫下。为您创造出一个诗情画意般的就餐环境。

成都

令人极度舒适惬意的餐厅

协奏曲

地址：香槟广场

翠绿浓稠的青豆汤很诱人汤质很浓，幼滑细腻，但是口味浓淡适中，清香美味。海鲜沙拉里面有虾、鱿鱼、小黄瓜、生菜、小番茄、豆苗等。材料非常新鲜，海鲜香甜多汁，蔬菜鲜嫩生脆。沙拉用的汁不是一般的沙拉酱，而是厨师调的汁，吃起来异常的鲜甜而且清爽！真的非常的好吃！前菜蟹肉饼从卖相看来很诱人，圆圆的小饼子，外面很焦脆的样子，切开来里面是粉嫩带汁水的馅料，有很多蟹肉。主菜蓝带鸡排一大块包了面包糠的鸡排，中间夹了火腿和芝士。外面很酥，鸡肉比较紧实，火腿咸鲜，因为有芝士，吃起来很香浓。配了酸奶拌的火腿蔬菜丁，芦笋，还有豆苗。主食有用香料烤的面包，金黄的色泽，闻起来异香异气。咬一口能听见很酥脆的声音，味道很可口，余香绵长。感觉所有的菜都真材实料，而且手艺上等，令人期待下一餐。

子非

地址：宽巷子25号

子非的环境就不用说了，中式四合院，三层楼古典大气。每个菜品，不仅仅是简单的追求味道，子非在材料、造型、拼盘、就餐方式等等等方面创意出新。“无为而治”这道汤选的是雨水过后的刚刚卷紧心儿的白菜，用来煮汤的是来自青藏高原的九千年远古冰川泉水。入口绵柔，清醇清爽，口感之好让众多饮用者赞叹不已。呈上之后汤色清亮透绿，回口甘甜软胃。整个过程只追求用料的极致，并未采用任何一种作料，所谓“无为而治”，真正名副其实。

紫杉7号

地址：武侯区神仙树南路39号上海花园商铺(近紫杉路)

对于成都的地域划分，一直有种说法“东贫西贵，南富北乱”，城南是成都的富人区，有钱人、外国人、老板们多住在南门。上海花园小区处的“黄金走廊”商铺地处城南的神仙树片区，周围中海名城、维多利亚、清华坊、南城都汇等高尚住宅汇集，商业氛围日渐浓厚。紫杉7号，一家颇有情调的川粤菜馆子，就坐落在黄金走廊的黄金地段，红砖白瓦的洋房延袭着上海滩百年建筑的经典风格。

紫杉7号是经营美食真味的主流餐厅，整体建筑格调高雅，造型别致，一楼大厅宽敞舒适、典雅大气，二、三楼包房，环境私密雅致、个性突出。整个餐厅环境融合了东西方建筑设计艺术的精华，即富有东方典雅沉郁的神秘和高贵，又不失西方浪漫幽雅时尚格调，大气而温馨，演绎出自然与艺术的结晶，古朴与现代的重叠……

西西里亚

地址：外双楠情融路9号

推开厚重的大门，浓郁的欧式风情尽收眼底，沙发和地面采用深色调，与洁白的墙体相互呼应；随处可见的意大利装饰画及民间饰品，配合白色螺旋柱、黑色钢琴，使得整个餐厅色彩感尤为抢眼。餐厅深处有一排卡座，是西西里亚为客人提供的专属私人区域。与靠窗的座位相比，这里显得相对静谧一些，服务生不会轻易过来，客人在柔和的光线下畅所欲言完全不受打扰。

可以说无论是环境还是菜品，西西里亚每处细节都展露着主人的苦心。餐厅传统意大利菜肴很多，其中披萨是西西里亚的骄傲，奶酪、烟肉、火腿均来自意大利，保证了纯正口感的同时，还在蔬菜搭配上加以改进，迎合了成都人厚重的口味。

佳肴需配美酒，在西西里亚可以品尝到来自欧美各地的佳酿，除了吃西餐必不可少的红酒，还提供多款欧式甜酒和泡酒供客人选择。精心设计的红酒架和吧台内陈列的百种酒品，让食客在感叹着精致美食的同时，享用异域佳酿带来的美妙滋味。

西西里亚是意大利美食为主的意式西餐厅，同时提供意大利咖啡，进口红酒。穿过欧式风情的古老大门，坐下来吃一顿意大利面，或是喝一杯香浓的意大利咖啡，想起西西里的美丽传说，别有一番情调。

感受新派川菜

的新鲜风味

辣，在大众心目中，似乎成为川菜的要素之一。事实上，川菜最讲究“百菜百味，一菜一格”。而另一方面，辣滋味的确是最容易传染的味道，尤其是在移民城市中，辣就成了接头暗号，这里似乎有一条暗路，新派川菜就是游曳其间的风。花椒的麻、辣椒的辣、恰到好处咸淡、还有新派中少不了的一丝甜味，搅拌下混合均匀，产生了令人意想不到的后果，香得更香了，鲜得更鲜了，麻得舒服辣得惬意，这就是独特的新派川菜。

味道江湖酒楼羊西店

新派川味馆，主要经营火锅和川菜，羊西店是第一间店，出品比较有特色，餐厅装修比较现代，厅内也不算嘈杂，环境与服务都不错，菜品价格适中，总的来说性价比还不错，适合朋友聚餐；特色菜石锅桑拿牛排，不辣，在保留牛肉自身的鲜味同时去掉牛肉的腥味，配上佐料非常好吃，有兴趣的朋友可以品尝试试。

推荐菜式：架子白肉 铁板鱿鱼须 脆皮兔 花椒鳝段 石锅桑拿牛排

私享生活食坊

很小资的一家川菜馆，出品新派川菜，价格不便宜也不算贵，地方不是很大，室内的装修别具一格，而室外的庭院，是日式的廊柱和假山小景，简洁，淡薄，宁静却别致，尤其在晚上，一个人坐到院坝头上，听水声、鸟鸣，品尝美食，好不惬意。

推荐菜式：懷胎豆腐 粉丝虾 园子汤 冰冻芥菜 铁板牛仔骨 香拌猪手 蒜茸娃娃菜

明湖春酒楼

出品的是新派川菜，调料温和，口味不是很辣，吃起来也有别样风味，价格不贵；餐厅虽不大，但地理位置好，环境也不错，不过停车不方便；家常吃饭或者小型宴请可以选择这里。

推荐菜式：松鼠鱼，萝卜干，土豆泥

下氏锦官驿酒楼

出品新派川菜，味道还算不错，在玉双路上比大多数餐馆要好一点，味道不是很辣，比较适合非四川本地人吃；装修也比较舒服，就餐环境是挺不错的，不过价钱挺贵的，适合朋友聚餐和小型的商务宴请，也非常适合办宴席，停车方便。

推荐菜式：石锅茶菇鸡 红油小脆肠 锦官钵钵鸡 牙签牛肉 干锅茶树菇

俏江南

高档精品川菜馆，全国各地都有他的分店。环境一流，装修很精致大气、清爽淡雅，玻璃幕墙上流水潺潺，很有意境。出品新派川菜，以精致著称，分量较小，口味较为清淡。价格不是一般的贵，是请客吃饭、谈生意的绝好去处。

推荐菜式：石锅肥牛 晾衣白肉 江石滚肥牛 摇滚沙拉 樟茶鸭 过桥排骨 水煮鱼 麻酱油麦菜 茶聊鸡

成都上席国菜馆

一家清淡不腻的新派川菜馆，不仅店面装饰时尚考究，富丽堂皇，清爽菜式也着实让人眼前一亮。各式新派川菜，融合粤菜、湘菜的特色，出品精致，口味清淡；3楼的鲍翅楼，出品的鲍鱼、鱼翅水准很高。当然消费也很高，商务宴请的好去处。

推荐菜式：大厅：各式新派川菜

唐宋食府(羊西店)

环境不错，免了包间费的，比较适合商务宴请，菜品走的是新派川菜，味道都还不错，价格适中。餐厅很宽敞，很多人都会在这里摆婚宴、寿宴等，服务也挺好的，朋友来聚会也是一个不错的地方。

推荐菜式：新派川菜，海鲜过桥精排、酱椒兔头

南台月

南台月是一家老牌新派川菜酒楼，出品的新式川菜，卖相精致，味道也很不错，而且菜式也挺丰富的，价钱也不算贵。只是环境稍显陈旧，可能是年久失修，宴请就略显不够档次，家人或朋友聚会却不错。这里出品的月饼也颇有口碑与名气。

推荐菜式：新派川菜 滑菇鸭血 萝卜烧大排 酸辣辣面 鲜笋红汤鸡 白果炖鸡

名不见经传的

地道美味

巴山烧腊

地址：玉林小区玉洁东路

招牌菜：猪拱嘴、香耳朵、五香牛肉

高家猪耳朵

地址：温江柳城镇外北街

招牌菜：凉拌猪耳、凉拌猪头肉等推荐秘籍：每天中午限时限量，卖完就收工，生意很好。正宗川味，佐料很香。又便宜又好吃，才五块钱一份。过段时间就想吃，专门开车跑过去买两份。

沈妈砂锅

地址：青羊区光华村街56号四川行政学院小巷内

招牌菜：砂锅牛肉饭、砂锅咕咕肉、砂锅鸡翅、砂锅藕片

推荐秘籍：地道的四川菜，消费又便宜。最适合学生或者是吃惯了高档东西的。白味汤巴适，红味牛肉、肥肠、咕咕肉都安逸，特别是砂锅牛肉，太经典了！

零零冷锅串串

地址：武侯区祥和里芳草街瑞升花园底楼

推荐秘籍：成都最好吃的拌脑花，好好吃哦，简直安逸

哈！串串也比较入味，牛肉和冒粉也很不错。下午人多得很，去晚了就没位子。市民赵女士推荐：美食坊农家乐地址：温江距陈家桅杆一公里处推荐秘籍：鱼全吃系列，鱼肠、椒盐鱼鳞，还有七八种鱼的做法，火锅鸡也非常不错，味道好，价格也公道。

土鸡炖面

地址：九里堤星河路67号

推荐秘籍：土鸡炖面、炖鸡米线很有特色，全是如何包换

的正宗土鸡，新鲜，香嫩。大碗7元，小碗5元。还有论个卖的清炖鸡腿和鸡翅。

钟宇鸡杂

地址：西御河沿街18号

推荐秘籍：泡菜回甜，鸡杂入味，和渝东的“燃瓦瓦”的

鸡杂比起来口感好得多，不油腻，一定要干辣椒面碟子，他们的干辣椒面很香，分量也足。

晏式串串

地址：总府路15号王府井百货超市

推荐秘籍：就一个字——辣。超级辣，我本来是很能吃辣

辣的，却觉得这个串串超级辣，越吃越想吃，太过瘾了！

大碗仔生椒牛肉米线

地址：新希望路9-2号

推荐秘籍：味道好，份量足，街边小摊摊，很喜欢那里的

生椒米线，我觉得面不是很好吃，不太有嚼劲。最喜欢的是生椒牛肉，凉拌的那种，又香又辣，爽！

银树饺子庄

地址：青羊区小南街15号

推荐秘籍：饺子个很大，手工擀的，五个一两，饺子种类

丰富：猪肉馅儿的有白菜、韭菜、四季豆、南瓜、胡萝卜、番茄，还有煎饺(韭菜猪肉馅)。推荐韭菜、胡萝卜和四季豆的。

铜锅煎蛋面

地址：成华区建设路第五大道电子科大南院

推荐秘籍：物美价廉，煎蛋面才3元一碗，红汤上面的红油

辣椒很香。最爱的是素椒杂酱面，3元一碗！其他还有多种面条及米线。

苏老八板鸭店

地址：彭县九尺镇下场下兴街1号

招牌菜：八哥板鸭，凉拌鹅肠，凉拌鸡胗。

推荐秘籍：嚼一口板鸭，油亮鲜润可口，口味甜绵。凉拌

鹅肠，凉拌鸡胗吃起来“当、当、当”地响，又香又脆，价钱不贵，几元钱就一大碗。5到6人花上40到50元还要敞开肚皮整，才能把它吃完。板鸭每斤15元，凉拌鹅肠，凉拌鸡胗每大碗8元，并且都是祖传秘制。

成都五大汽车站

周边经典美食推荐



新南门汽车站

香香红烧鹅酒楼

地址：锦江区新南门临江中路6号交通饭店内(新南门汽车站背后)
电话：85443322

金堂九龙酥肉锅盔

地址：武侯区新南门南台路口

半边桥老号胖妈蹄花

地址：武侯区新南路4-3号(近新南门汽车站)
电话：85449933

米の寿司(新南店)

地址：武侯区新南路42号附2号(近新南门汽车站)
电话：80877220

重庆吴铭火锅(新南门店)

地址：锦江区新南门车站旁

崇州羊马渣渣面

地址：锦江区新南门王家坝街

好大一碗地道川菜

地址：锦江区新南门车站出口
电话：81228222

袁记串串香(大学路店)

地址：武侯区大学路(近新南门)

兄弟手提串串(南台路店)

地址：武侯区南台路胜利公寓1楼店铺(近新南门公交站)

五桂桥汽车站

五味品酒楼

地址：近郊五桂桥迎晖路325号
电话：84711293

阆州大酒店

地址：近郊五桂桥汽车总站

五块石汽车站

重庆吴铭火锅(五块石总店)

地址：金牛区五块石站东商业城125号
电话：83122286

烂鱼头火锅城(五块石北路店)

地址：金牛区五块石北路68号
电话：83144908

万州烤鱼(福康店)

地址：成华区福康街(五块石客运站对面)

渝都天香食府

地址：金牛区五块石站北东街127号
电话：83100250

孖耳朵(五块石店)

地址：金牛区五块石商贸大道一段8号
电话：83115298

超哥串子

地址：金牛区五块石大道五块石茶叶市场内

锅巴香川菜酒楼

地址：金牛区五块石电子电器市场商务大楼
电话：83134093

荷花池汽车站

绿色屋顶大茶楼

地址：武侯区荷花池肖家村四巷附十区交易市场3楼
电话：83335258

蓉府世家

地址：金牛区人民北路二段9号铁道大酒店内(近荷花池)
电话：83173900

蜀滋香土鸡馆(八里桥店)

地址：金牛区八里桥路85号(近荷花池汽车站)
电话：66719588

北门汽车站

稻香居饭店

地址：金牛区一环路北三段顺沙巷23号南坡商厦(近苏宁梁家巷店)
电话：89876579

万家客罐罐米线

地址：金牛区解放路一段(近梁家巷车站)
老沈冷锅串串(互助路店)
地址：金牛区互助路(梁家巷口)

重庆吴铭火锅(梁家巷店)

地址：金牛区梁家巷
电话：83399891

好锅门

地址：金牛区解放西街3号(近梁家巷)
电话：66475710

重庆胖妈烂火锅(梁家巷店)

地址：金牛区解放北路一段150号
电话：83378466



By：大兵茶坊
老妈蹄花和红油沾水

茶馆

成都的茶馆之多或可称得上世界之最那遍布大街小巷的茶馆茶楼，高档的用来谈生意价廉物美的走进寻常百姓家，随便一家不知名的茶馆坐下来，那拙朴的竹椅盖碗茶一样的风味十足，这些茶馆在艺术，文化，风俗方面却独具特色，有一群忠心的茶客，不拘形式，不讲排场，逍遥自在，哪怕是在寒冬腊月，只要太阳稍微灿烂一下，人民公园、广殊院、望江公园、府南河畔随便一处都能看到喝茶的人，有独自一人的，有拖家带口的，有谈情说爱的，有看书的打牌的，这些茶客的心思似乎都不在茶上，在乎的只是找一个地方提神聊天罢了。

顺兴老茶馆

一个积聚了资深茶文化专家，古建筑专家和优秀民间艺人心血的茶馆，一个有明清时期成都茶楼风范的茶馆，一个可以喝盖碗茶，吃名小吃，看折子戏，赏字画，读碑刻，体味古朴风情的茶馆。

地址：沙湾路258号成都国际会议展览中心MALL三楼
电话：028—87693202、87693203

鹤鸣茶馆

典型的成都老茶馆模样，只是将地点放在公园内，大众化消费加上绿树红花的映衬，还有地道的川剧表演生意好自然就是情理之中的事了。

地址：人民公园内

对淘沙茶楼

对淘沙茶楼是成都数一数二的高档茶楼社会名流聚集，环境幽雅，会谈，聊天，品茗对弈。

地址：抚琴西路175号

悦来茶馆

是成都市内历史悠久的喝茶听川戏的场所，特点是价格便宜，还是川剧玩友们经常出入的地方。

地址：华兴正街王府井大厦背后，锦江剧场旁边

酒吧

成都是一个很休闲的地方，酒吧自然是少不了的，目前已形成气候的有玉林生活广场，从一楼至三都是酒吧，多数以音乐酒吧为主，玉林西路的小酒馆，有与百花潭公园相邻的芳领路上的酒吧一条街，这里的酒吧为主，还有位于紫荆路上的以轻吧为主的新酒吧一条街等。

青鸟

芳领路和紫荆路上都有，老板很好的人缘，自己又是一位爱旅游的“摄鬼”，所以他的酒吧常常会聚集一些旅游，摄影爱好者，相互交流信息，心得体会等，青鸟的墙上，柱子上有琳琅满目的旅行照片，留言和游记，如果运气好还可以碰上不定期举行的“看片会，欣赏到不同地方不同风格的幻灯片。

地址：百花芳领路四号
电话：028—87034530

古格

芳领路上，从西端入口进入后看见的第一家酒吧，出入古格的人都很另类，很BOBO，身上能打孔的地方绝不放过，能描图的地绝不会空着，甚至指甲，让人联想起大跃进时期的开荒增收，这里每周二四六会有人体彩绘表演。

老酒吧

在白夜的对面，这里的特色是女老板的性格非常豪爽，歌唱香非常棒，老板的很多朋友是来自藏区，常在这里聚会，藏族歌曲是每天上演，自弹自唱，极有情趣，如果你想清静一下，可以到隔壁的老树咖啡，名字不一样，可主人是一样的，服务是一样的

地址：玉林西路87号
电话：028—85596311

白夜

成都为数不多的与文学，诗歌，绘画有关的酒吧之一，来此消费的有画家，作家和音乐人，位置在老酒吧的对面，乎所有的出租车司机都知道地方。



By：三原色

彩虹吧

百花潭公园的北门，对面便是琴台路，这里的老板自己就是一位日语导游，所以这里的客人以导游为主就不足为奇了，想了解旅游信息，或者想去练练日语去这里就是一个不错的选择，喜欢喝洋酒的人到这里来是不错的，因为这儿的洋酒没有定价，你可以自己的老板谈价钱。

地址：百花潭北大门旁，琴台故径对面
电话：028—86119913

亚非拉

在人民南路上的一个轻吧，老板曾在某个地方收集了相当多的亚非拉地区的CD，当然欧美的也有，除此之外每晚还有吉他歌手弹唱原创民谣，更难得的是，在人民南路这块黄金路段上，它居然还有一片庭院，在有阳光的日子里，坐在或有伞或没有伞的庭院中看看书，听听音乐，喝上一杯咖啡或茶，甚至只是对着路上的车流人流发呆都是一件很惬意的事情。

地址：人民南路四段20—1号
电话：028—85569118

音乐房子

一个以音乐会友的酒吧，合伙开这家酒吧的几位股东都是音乐人，经常会在酒吧里演唱自己原创的新歌，除了每天晚上的固定演出外，时不时的还会举行一些主题音乐会。

地址：玉林南路玉林生活广场305
电话：028—85574366、85535620

半打

是成都市著名的酒吧，宽敞大气，秉承了PUB十年来的传统，在这里没有性别，年龄的限制，尽可以体会极富时尚气息的酒吧浪潮。是很不错的音乐酒吧，出租车司机大家都知道这里。

地址：芳草街26号
电话：028—85192929

越夜越美丽

成都酒吧圈特色夜宵地图



如果你早已把成都的酒吧地图烂熟于心了，却总为找不到泡夜店之后填肚子、醒酒，或者继续下半场活动的夜宵场所而暗自苦恼，那你最适合看看以下内容。潮流达人带你走遍成都酒吧圈附近最热门的特色夜宵，从此，成都越夜越美丽。

玉林生活广场

高记盆盆虾

开了很长时间的老店，一路从大排档演变过来。高记的东西品种丰富，麻辣口味让你好吃得不愿停下筷子。招牌的盆盆虾鲜嫩入味，适合配合清淡爽口的鸡汤白菜。生意相当火爆，一旦去晚了就得排队了。

特色菜系：香辣蟹 盆盆虾 牛蛙 鱼头

地址：玉林北路6号

营业截止时间：凌晨3点半

人均消费：30-40元

夜宵热力指数：★★

点评：朋友们对高记的味道是众说纷纭，爱它的人爱到骨子里，也有人觉得味道一般。我喜欢它家的辣味，可以辣到我眼泪鼻涕一塌糊涂，偶尔心情不好，来这儿狂吃一顿就什么烦恼也没了。

猫扑烤鱼

店小却精致，彩色桌布和相框装壁，营造出一种淡淡的小资气息。香辣味的黔鱼味道非常不错，鱼肉里渗透了新鲜贵州新一代海椒的香味，烤鱼和柠檬水的绝妙搭配也会给你这顿宵夜留下难忘的回忆。

特色菜系：烤黔鱼 干锅 火爆双脆

地址：武侯区玉林南路60号

营业截止时间：晚上12点

人均消费：约20元

夜宵热力指数：★★★★

点评：每次在酒吧里跳得筋疲力尽，又不想那么早回家歇着，就会来这儿点一份烤鱼。淋漓酣畅地品尝美味之后结账也就人均20元左右，只能让你用一个字来形容：值。

龙虾一绝

10多年的老字号了，以现吃现剥、货真价实著称。老板亲自掌勺，口味12年来未曾变化，因此回头客相当多。“龙虾一绝”的招牌也名副其实，光龙虾就有八种味型：鱼香龙虾、麻辣龙虾、干煸龙虾、糖醋龙虾、油酥龙虾、家常龙虾、啤酒龙虾和香辣龙虾，绝对让你大饱口福。

特色菜系：麻辣小龙虾 鱼香龙虾 炒田螺

地址：玉林西路69号

营业截止时间：凌晨2点

人均消费：约40元

夜宵热力指数：★★

点评：有时候写作遇到瓶颈，脑海里立马冒出红红的一盆油和满满一盆虾，虾壳还红得发亮！这家的味道确实很霸道，虽然价格有些小贵，但吃完后那个赞啊，舒服透了。



By: 圈圈儿
成都特有的串串~~串串香也是这样的~



By: 圈圈儿
冷锅串串叫冷锅实际上只是不像普通串串那样涮着吃，但是热的~

其他好去处：

明苑海鲜烧烤大排档

成都为数不多的坝子烧烤，你可以在露天坝中吃烧烤、喝啤酒、看坝坝电影。

营业截止时间：凌晨1点

地址：武侯区人民南路四段8号省体育馆旁

零零冷锅串串(芳草街店)

成都非常出名的冷锅串串，价格适中，牛肉、脑花都很香。

营业截止时间：凌晨2点

地址：武侯区芳草街瑞升花园1楼

宏记粥底火锅(玉林店)

宏记粥底火锅因其形式的新、奇、特，内容的鲜、美、养，迅速赢得食家青睐。

营业截止时间：晚上10点

地址：武侯区玉林中路16号

兄弟伙冷串串

这家兄弟伙冷串串是串串里面的佼佼者。除了冷串串、炆脑花，火锅粉也是它的招牌。

营业截止时间：凌晨2点

地址：武侯区九茹村30号附10(好又多对面)



盆盆虾

九眼桥酒吧一条街

大海湾酒楼

典型的港式茶楼，名声在外。大海湾从1994年创建至今，也有15年历史了。酒楼主营粤菜、海鲜、纯正广东晚茶、夜宵，连同早茶自助，形成24小时不间断营业。其中广式早茶和夜宵最受成都人民喜爱。

特色菜系：凤爪、虾饺、猪手、奶黄包、皮蛋瘦肉粥

地址：武侯区林荫街

营业截止时间：无

人均消费：约40元

夜宵热力指数：★★★

点评：价格公道，便宜又好吃。周末人超级多，去晚了就得等位子。想感受香港电影里，服务生推着点心四处叫卖的场景，就去大海湾吧。

老院坝土鲮鱼

坐落在九眼桥酒吧一条街上，招牌鲮鱼味道极具特色。加了很多酸菜或泡菜之类的在里面，鲮鱼很新鲜口感微脆值得一试。

特色菜系：土鲮鱼 酸菜泥鳅 海鲜烧烤

地址：武侯区九眼桥太平下街179号

营业截止时间：晚上11点半

人均消费：40-50元

夜宵热力指数：★★

点评：从聒噪的酒吧里出来，吃一口鲮鱼，呷一口啤酒，品尝美食的同时还能欣赏到府南河的美景，非常惬意的生活。

香格里拉大酒店

新近开业的Mooney's吧，活泼又温馨。高脚凳、天蓝色的墙壁，如同走进了欧洲街边特有的小酒吧。地道的西式美食，从开胃菜、沙拉、汤类到肉馅饼、主菜，再到小吃和甜点，都采用举世闻名的爱尔兰特产原料烹饪。

特色菜系：西式美食 烤肉套餐

地址：成都香格里拉大酒店一楼(滨江东路9号)

营业截止时间：周一至周四凌晨1点；周五至周日凌晨2点。

人均消费：约150元

夜宵热力指数：★☆☆

点评：在英伦田园风格的氛围里，淡淡的啤酒清香，西餐给予浪漫的夜晚最惬意的满足。

赛丽西餐厅

较高档的自助餐西餐厅，这里的自助餐以海鲜品种多而吸引不少人。西点精致，海鲜新鲜，不过菜品的数量不多。就餐环境优雅现代，将法兰西风情与中式格调完美巧妙地融于一体。法式美食与美酒、琳琅满目的海鲜打造出奢华海鲜自助。

特色菜系：烤火鸡 海鲜自助

地址：锦江区滨江中路15号索菲特万达大饭店内

营业截止时间：凌晨1点

人均消费：188元+15%小费

夜宵热力指数：★★

点评：环境非常好，很有情调。星级酒店的配套设施和资深大厨让中产阶级的海鲜夜宵也变成了一门5分钟的华丽艺术。

其他好去处：

宜宾第一家天添夜宵

正而八经的夜宵店，种类齐全，像炒龙虾，炒田螺，活水牛蛙都颇受欢迎。

营业截止时间：凌晨3点

地址：九眼桥好望角广场2栋1楼

素民海鲜烧烤

在苏格对面，生意火爆。

营业截止时间：凌晨2点

地址：锦江区九眼桥好望角苏格酒吧对面

重庆打渔郎火锅

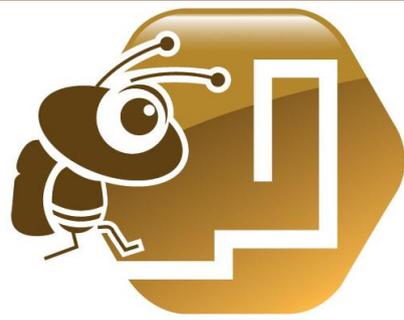
鱼类品种丰富，现点现杀，味道不错，价格也适中。

营业截止时间：晚上11点

地址：武侯区一环路一段2号5幢2楼



By：方向



By：方向

红太阳海鲜烧烤大排档

青石桥让海鲜烧烤在成都遍地开花，每至深夜，这些海鲜烧烤生意十分红火，座无虚席。青石桥海鲜烧烤已成为一个符号存在了，而红太阳靠新鲜的海鲜赚足了人气，成为青石桥大排档里响当当的金字招牌。

特色菜系：招财蝎子

地址：锦江区青石桥中街8号附6-7号

营业截止时间：凌晨3点

人均消费：约40元

夜宵热力指数：★★☆

点评：由于靠近海鲜市场，青石桥在食材的新鲜度上占尽了优势。这儿似乎就是为我们这种海鲜狂热分子量身定做的，白灼虾、炒圣子、炒鱿鱼让人早已忽略大排档的嘈杂简陋，只想一个劲儿地海吃海喝。

老妈蹄花总店

老妈蹄花是川菜名小吃，成都本地人对它的喜爱更是深入骨髓。人民公园背后的老妈蹄花有很多家，味道参差不齐。这家总店味道鲜美、豆汤雪白，值得一试。

特色菜系：清汤脚圈

地址：青羊区东城根南街

营业截止时间：凌晨2点

人均消费：约20元

夜宵热力指数：★★★☆☆

点评：刚从热浪翻滚的酒吧出来，瑟瑟的秋风让人微微发颤。喝口香气扑鼻的老妈蹄花汤，顿时感受到一阵浓浓的暖意。

银杏粤菜酒楼

成都人俗称的“老银杏”，正宗的粤菜酒楼。虽然多年前的装修已经显得有些陈旧土气，但是每晚这里都人声鼎沸。不仅胜在其先做粤菜的霸主地位，更胜在菜品和点心都十分地道精致。服务人员都是训练有素彬彬有礼，反映迅速又不会让你觉得热情过分。

特色菜系：叉烧包、虾饺

地址：锦江区滨江中路16号

营业截止时间：周日至周四凌晨1点；周五、周六凌晨3点。

人均消费：约50元

夜宵热力指数：★★★☆☆

点评：如果从酒吧出来后还想续摊，又不想去街边的大排档，银杏的夜宵是个不错的选择。价格亲民，服务周到，环境也不错。

其他好去处：

糖醋烧烤

谈到纱帽街、东大街一带的美食，就不能忘记李记糖醋烧烤。店面虽不足10平米，但凭借扎实的材料和出色的味道打造了不错的口碑。

营业时间：凌晨1点

地址：锦江区纱帽街(近东锦江街)

三哥田螺

简介：被誉为继明婷饭店后“成都苍蝇馆子的又一行业标杆”。

营业时间：凌晨3点

地址：锦江区北书院街(近育婴堂街)

六婆串串香

简介：六婆串串香已经在成都迅速窜红，加盟店是一家接着一家。

营业时间：凌晨1点

地址：锦江区东升街(近红星路隧道南出口)



By: 大兵茶坊

这里是成都“青石桥海鲜烧烤大排档”各种的海鲜炒成美味，那味道没的说了，爽。。。

武侯祠锦里酒吧圈

鱿鱼面馆

店面不大，环境却十分卫生。面汤里的鱿鱼下足分量，也成为吸引回头客的主要原因之一。这儿靠近33频道，加上这里的面条很有特色，电视台的主持人也经常光顾，在这边碰到目前当红的某主持人，也是正常的。

特色菜系：鱿鱼面 豇豆抄手 生椒牛肉

地址：武侯区大石西路56号旅游职中斜对面

营业截止时间：凌晨3点

人均消费：约10元

夜宵热力指数：★★★★☆

点评：如果厌倦了酒吧+烧烤的固定搭配，那你一定要来尝尝这儿的鱿鱼面，味道真的很不错，没有腥味儿，面入口嫩滑，汤也非常鲜美。

活善堂跷脚牛肉

跷脚牛肉汤锅已成为乐山源远流长的地方名食，具有散寒止咳的药膳功能，这家店开了很多年，每次去人都比较多，而且回头客很多。

特色菜系：牛肉汤锅

地址：武侯区电信南街5号

营业截止时间：周一至周四凌晨1点；周五至周日凌晨2点。

人均消费：约35元

夜宵热力指数：★★★☆☆

点评：如果你正好要陪外地客人去吃美味又不辣的四川夜宵，鲜而不辣的跷脚牛肉是不二的选择。牛肉爽口、牛杂脆嫩，再喝碗热气腾腾的靓汤，顿时精神百倍。

重庆鸭肠王火锅

作为典型的重庆全牛油火锅，味道资格的麻辣，非常巴适。特色菜自然是鸭肠，很长，会联想到九尺，烫出来入口脆香。吃饭时间生意好得不得了，去晚了就没位置。

特色菜系：鸭肠 南瓜饼 毛肚 鸭舌

地址：青羊区东城根上街138号

营业截止时间：晚上11点

人均消费：约10元

夜宵热力指数：★★★★☆

点评：味道还行，关键是鸭肠分量足。在夜晚饥肠辘辘时分尤其可以让你大开“杀”界。

感谢以下蜂蜂：

玉文 李想 清水 沐风而行 夜猫 圈圈儿
偷吃鱼的坏猫 大兵茶坊 小懿 方向 菜菜
Seady 尘缘(Y哥) maimefleur 三原色

希望越来越多的朋友支持蚂蜂窝攻略，如有批评建议可留言给我们。

更多精彩攻略尽在 www.mafengwo.cn 等你免费下载！

其他好去处：

李氏特色藤椒钵钵鸡

这儿的钵钵鸡有两个口味：红味和藤椒都不错。飘着的辣椒圈，清清的汤汁，让人看到就想立马下手。

营业截止时间：凌晨2点

地址：武侯区武侯祠大街19号附35号

茶马古道海鲜烧烤

店铺墙面的古丝绸之路和木架上摆设的古陶，泥塑，使其楼兰韵味十足。食品看着就很诱人，招牌菜老肉肥而不腻，满口留香。

营业截止时间：晚上11点

地址：青羊区宽巷子27号对面(龙堂客栈的对面)

铁板三国

环境休闲舒适，大师的秘汁鸡翅让人想吃的直咽口水。

营业截止时间：晚上10点半

地址：武侯区锦里乌衣巷10号(近武侯祠)

乐山刘记烧烤

地道的乐山烧烤，烤鱼味道麻辣鲜香，烤五花肉吃起来瘦肉松软、肥肉飘香。

营业截止时间：凌晨2点

地址：武侯区外双楠情融路2号附8号

耍都美食大排档

晚上人多热闹，风味小吃琳琅满目，看得你垂涎三尺。在88里喝喝小酒还未尽兴后，不如过来消夜，吃冷啖杯，体验成都资格的夜生活。

营业截止时间：凌晨2点

地址：武侯区武侯祠大街19号春江花月夜雪花啤酒广场



By: 圈圈儿

钵钵鸡也是我很爱吃的小吃~荤素都来上一点，配着豆奶喝~~



www.mafengwo.cn