

华西城市读本连续推出了《拯救江门牵豆花》系列报道后,惹来众多好吃嘴们关注。

在川南到底还有哪些好吃的名小吃?哪里可以吃到安逸的小吃?华西城市读本玩乐周刊记者四处路访,为你献上川南名小吃全攻略。

川南 好吃嘴的天堂

牛肉面王

1年能卖出几亿碗,牛肉面连起来可绕内江无数圈,值得推荐。

燃面情结

宜宾民间流传着这样一句话,宜宾人出了宜宾都不会吃面了。



为你服务 帮你维权
华西城市读本行业舆论监督热线:
0831-8207850

- 行业舆论监督爆料QQ: 217596917
- 行业舆论监督腾讯微博: <http://t.qq.com/huaxicsdb>
- 行业舆论监督新浪微博: <http://weibo.com/hxcscdb>

寻访川南美食



浓郁飘香的牛肉面王、外脆内香李记锅魁王、口感细腻的王凉粉、软滑可口的老刘抄手、绝妙搭配灌肉螺蛳……好吃嘴们,是不是对内江人的口福羡慕、嫉妒、恨呀?

没关系,有空时你也可以亲自去尝一尝,先跟着小编看一看,过过眼瘾解解馋也行。

牛肉面王



说到内江名小吃,怎么能不提“一年卖出几亿碗,牛肉面连起来可绕内江N圈”并素有“巴蜀小吃之首”之称的内江牛肉面。

牛肉面馆子分布在内江的大街小巷,随处可见。要找一家地道的比较。一位本地人把“牛肉面王”推荐给好吃嘴们。顾客可以选择宽面或者细面,加汤或者不加汤。经华西城市读本记者尝试,面条确实筋道,汤头由牛骨熬制,浓郁飘香。

地址:内江市甘泉路,人民公园对面
推荐理由:面条筋道,牛味十足
人均消费:6元

老字号李记锅魁王



“老板来个甜的,再来个肉的!”“老板要两个肉的!”一辆小推车前随时都围着人排队,不要讶异,因为这就是已经卖了28年的“老字号李记锅魁王”。

不管是猪肉馅还是红糖馅,每天随随便便卖几百个,好吃嘴们,还不快来尝尝!

地址:内江市箭道街中段
推荐理由:外脆内香,老字号锅魁,有猪肉馅也有红糖馅

价格:猪肉馅2.5元一个,红糖陷2元一个

王凉粉



“老板一碗花生粉”“老板一碗刮丝粉”……王老板王妈40岁创业,经过17年经营,从一家小小的铺子到现在在内江遍布10几家加盟店。

凉粉,面食、各种甜食一应俱全,其中首推细腻爽滑,飘着淡淡花生清香的招牌品种“王妈花生粉”王凉粉已成为内江众人皆知的街头美食。

主店地址:内江市天津街人行商场内

推荐理由:招牌产品“王妈花生粉”口感细腻,花生淡淡香甜在唇齿间流动,再配上小米辣和秘制凉粉调合酱,味道综合得恰到好处,让你欲罢不能。

人均消费:5元——15元

灌肉螺蛳



很多人都吃过猪肉,吃过螺蛳肉的也不在少数,可是把两种放到一起来做,想尝尝么?快来吃内江大洲路的灌肉螺蛳吧!

精选中号的土田螺,在螺肉孔里灌入8成瘦、2成肥的猪肉丸子。配上少许魔芋和辣椒,在八成热的油锅里爆炒2分钟,再焖一会放上,绝妙搭配的灌肉螺蛳就出锅了!

现有麻辣和鱼香两种口味。下午5点开始营业,一般会做到凌晨两三点,开店已有15年的历史。

地址:内江市大洲路103号
推荐理由:猪肉与螺蛳肉的绝妙组合,内江独此一家
消费价格:45元一份

老刘抄手



说到历史悠久内江美食,老刘抄手店绝对是“高龄”了。现在这家店由创始人的几个儿女经营,从他们的父亲创店开始至今,老刘抄手店已经经营了50多年。

馅料全由店里手工制作,从最开始只卖抄手,到现在的面、米线、抄手、水粉一应俱全,变的是经营品种,不变的是那让人忘不了的好滋味。

地址:内江市沱中路中间,内江市第一人民医院对面

推荐理由:纯手工秘制抄手馅料,软滑可口,皮薄馅多,口味齐全
人均消费:8元—10元

葡萄井凉糕



在长宁县有个千年古镇双河古镇,古镇里有一口千年古井葡萄井。泉水清冽,气泡群从井底涌出,状若葡萄,晶莹碧透,蔚然奇观,故称葡萄井。

双河古镇盛产一种稻米叫“贵潮”米。这种米做的凉糕非常绵扎,是做凉糕的最佳选择。从清代以来,当地人就利用自己的传统工艺,用葡萄井水配合“贵潮”米,酿成了独具特色的双河葡萄井凉糕。

食客们除了来古镇品尝葡萄井凉糕,感受古镇凉糕文化外,都会买上许多凉糕带回去让亲朋品尝。经销商们为方便游客携带,专门为食客们准备了能够装2公斤左右凉糕的小红塑料桶,方便游客打包。

地址:长宁县双河古镇
推荐理由:吃一块嫩嘟嘟、亮晶晶的双河葡萄井凉糕后,就像一阵凉风吹来,沁人心脾
价格:每块1元到3元不等

竹海黄粿



黄粿是用糯米和籼米做成。是宜宾蜀南竹海这一带的地方特产。做黄粿时,先将糯米和籼米按一定比例掺和,取其中一部分米料用石磨磨成米浆,其余的米料用水充分浸胀。然后将浸泡后的米料倒入磨好的米浆内,再加入红糖、黄豆等配料搅和。

所有原料搅合好后,按自己喜欢的形状、大小做成一个米糕,再用上等的笋壳叶包好,系上笋壳叶条,先用旺火,后用微火蒸。待蒸干三四锅水后,金灿灿、香喷喷的黄粿就可以食用了。

地址:长宁蜀南竹海
推荐理由:细软甜润,清香可口。富油黄粿有肉和油的滋润,味道更加鲜美,颜色更显金黄,切出来的形态更加好看,是黄粿中的极品。
价格:1元一个

寻访川南美食



嫩嘟嘟的葡萄井凉糕、细软甜润的竹海黄粿、香气浓郁的宜宾燃面、香脆可口屏山石灰耙……宜宾的名小吃让人听来都会咽口水。别只去想,现在就动身去品尝这些美味吧。

宜宾燃面

宜宾燃面,原名叙府燃面,旧称油条面。因面干燥多油,挑起来可如火绳一般点燃而得名。早在清光绪年间,便开始有人经营。

这种小吃选用本地优质水面条为主料,以宜宾芽菜、小磨麻油、芝麻粉、花生粒、辣椒面、花椒面、油酥辣椒酱、盐、味精以及香葱等辅料。宜宾民间流传着这样一句话“宜宾人出了宜宾都不会吃面了”。

地址:遍布宜宾街头巷尾
推荐理由:香气浓郁,重油重色,入口,吃来酥脆
价格:每两3至4元