

西安美食

(第一版)

2012年蚂蜂窝网站最新提供
自助旅行全攻略

三秦美食 饕餮盛宴



两宴 两泡 羊肉泡馍 肉夹馍 灌汤包 米皮 油泼面 甑糕
比昂比昂面 饺子宴 裤带面 胡辣汤 柿子饼

西安的饮食文化洋溢着浓郁的西北风情，品尝西安众多的风味小吃是游西安的一大乐事。来到西安，你不仅可以寻古访今，更可以尽情品尝三秦美食。来一碗西北汉子久不能忘的羊肉泡馍，尝一口齿颊留香的肉夹馍，吃一盘辣中有香的凉皮，都可深深烙下对古城西安的永久印象。



西安美食必尝

泡馍

西安著名小吃，历史悠久。食后再饮一小碗高汤，更觉余香满口，回味无穷。

比昂比昂面

陕西关中民间传统风味面食，“比昂比昂”一字更是天下无双，绝无仅有。更体现了西安人的诙谐又极富诗意的性格特征。

冰峰汽水

西安本地的碳酸饮料，味道没有什么特别，不过这种饮料在西安却是无人不知、无人不晓。对西安人来说。它或许是一种童年的味道，更是一种情感的回忆，来到西安，不妨入乡随俗，也来尝尝这种味道。



木西夕 西安美食

Catalogue 目录

- 02 西安十大名菜
- 03 西安美食
- 07 特色小吃
- 09 西安餐馆top列表
- 11 西安小吃夜市
- 13 西安美食街区
- 13 餐饮贴士
- 14 西安美食计划



更多精彩攻略尽在
www.mafengwo.cn

本期攻略感谢以下用户：

木西夕 爱飞的土著 爱火花 icewendy 豆豆
小水精 海波的背包 泛泛之辈 水鸟 赵强ty
myland MAGGIEHS 意识、散 JackyCM
一然 三金 杨梅

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！



爱火花 王舵腊汁肉揪面皮，竹笆市街。味道不错，相当地管饱。

温拌腰丝：由于西安饭庄已故名厨曹秉均受唐代《玉食批》中“酒醋白腰子”的启发制成。为温拌菜代表作之一。五十年代在西安饭庄上市，倾倒古城食客。特点是腰丝脆嫩，清爽适口，麻辣芳香而极富乡土气息。

葫芦鸡：西安传统名菜。选料是西安城南三爻村的“倭倭鸡”，这种鸡饲养一年，净重1000克左右，肉质鲜嫩。制作时经过清煮、笼蒸、油炸三道工序，成品以皮酥肉嫩、香烂味醇而著称，被誉为“长安第一味”。

枸杞炖银耳：相传唐初房玄龄和杜如晦辅佐李世民夺取政权后，以汉代张良创制炖银耳的基础上加入枸杞制成，寓意大丈夫不仅要操守清白，更要有血气。此菜红白相间，香甜可口，为宴席上一道珍贵名羹，是老幼咸宜的滋补佳品。

鸡米海参：陕西厨师在葱黄烧海参的基础上改进制成。鸡肉鲜美味浓，与海参相配，增加了海参的鲜味，又使菜色泽黑白相间，十分悦目。

口蘑桃仁氽双脆：相传初唐武则天时，当时工安某厨师以猪肚头和鸭胗制成一道菜，名为“撻双丞”，影射当权酷吏尚书左丞周兴和御使中丞来俊臣。此菜后经改进定型。成菜后，雪白的肚仁、枣红的鸭胗、辅料中梅花形的口蘑，桃仁，犹如朵朵鲜花，竞相争艳，食之味鲜爽口，肚脐脆嫩。

奶汤锅子鱼：是在唐代工安食肆“乳酿鱼”的基础上演变而来的。此菜鱼肉细嫩，汤色似奶，汁浓味鲜，系冬令佳肴。

酿金钱发菜：此菜始于唐代，菜汤清见底，嫩脆绵软，味鲜利口。

三皮丝：相传出自唐代中期。当时殿中御史王旭、监察御使李嵩、李全交三人贪脏枉法，作恶多端。长安西市品姓厨师愤怒之下，将猪肉皮、乌鸡皮、海蜇皮切丝当佐酒菜，名曰“剥豹皮”。

水晶莲菜饼：以莲菜为主料与面粉制成面团，包入生板油粒、核桃仁等制成水晶馅，煎炸制成。菜色泽金黄，皮脆馅绵，汤汁透明，润甜适口。

煨鱿鱼丝：民国初年陕西三原县明德亭饭馆厨师创制，此菜制作极为费时，要将鱿鱼丝用小火煨一天一夜。当时要此菜，都要提前两天预订。于佑任、李一氓都对此菜给予很高评价。

推荐品尝餐厅：西安饭庄

西安十大名菜



西安美食大搜罗

西安的美食首先当推“两宴”和“两泡”。

两宴：西安饭庄的陕西风味小吃宴和德发长饺子馆、解放路饺子馆的饺子宴。

陕西风味小吃宴素有“锦乡陕西”之称，它是从全省数百种小吃中精选出近70种，与西安饭庄的传统看家菜、优质名菜和创新菜组合编排成的特色宴席，供应数十年来盛名不衰。

德发长饺子馆、解放路饺子馆都是有着多年历史的“中华老字号”，供应的饺子宴独具特色，“一饺一格，百饺风味”，被誉为“千古风味”、“天下一鲜”。

两泡：乃牛羊肉泡馍和葫芦头泡馍。其中最为出名者，牛羊肉泡馍当数老孙家饭庄、同盛祥饭庄，葫芦头泡馍当数春发生饭店。

老孙家、同盛祥是秦地有名的“中华老字号”，创立年代近百年。

两家老字号经营的西部清真大菜、西部清真小吃、清真羊肉涮锅、肥牛火锅等也都美味可口、极具地方特色。

春发生饭店创建于1920年，今年已有80多年历史。“春发生”这一字号是20年代一位名士从杜甫诗“好雨知时节，当春乃发生”中撷取的。春发生葫芦头泡馍制作工艺据传乃唐时“药王”孙思邈所传。



爱火花 老米家大雨泡馍总店，大皮院，非常好吃，这个人叫多啊。



爱火花 贾三羊肉灌汤包、八宝稀饭，北院门

灌汤包子

灌汤包子用料考究，制作精细。它以精粉烫面制皮坯，选用肋条肉为馅心，用鲜骨髓汤打馅，配以十多种上等调料佐味。包子鲜香肉嫩、皮簿筋软、外形玲珑剔透、汤汁醇正浓郁、入口油而不腻。

推荐：贾三灌汤包

牛羊肉泡馍

西安著名小吃，历史悠久。其特点是肉烂汤浓、香醇味美、粘绵韧滑。食后再饮一小碗高汤，更觉余香满口，回味悠长。一年四季皆可食用，冬季最佳。

吃泡馍最佳时间为清早及上午，一方面此时肉汤最鲜最浓，味道最佳，另一方面泡馍稍难消化，不适宜晚上吃。

推荐：老孙家、同盛祥、春发生、老米家

凉皮

西安凉皮种类繁多，由面粉或大米为原料制成，所以分为米皮和面皮两大类。米皮白且透亮，以户县秦镇大米凉皮最受欢迎，面皮颜色比米皮稍黄，吃面皮时会拌入面筋。

吃凉皮时，食客可根据自己的口味轻重要求店家下调料，比如不要或多放辣子，多来面筋，不要蒜等等。若不能吃辣，店家会给凉皮淋上香油来调味。

凉皮的其他种类：麻酱凉皮，为清真吃法，在回民街最为普遍，特点是以大量芝麻酱调味。炒凉皮，做法近似炒面，但口感大不相同。绿豆粉皮，以绿豆为主料制成，透明碧绿如翡翠。西安当地食客常选不同种类的凉皮混合调制，西安方言称为“两搅”，口感更佳。

推荐：盛志忘麻酱凉皮铺



爱火花 盛志望麻酱凉皮铺+定家小酥肉，大皮院靠近北广济街。相当好吃，极力推荐。



西安美食大搜罗

biángbiang面

关中中最基本最普通的面食，除了蒸馍，恐怕就是“油泼辣子比昂比昂面”。陕西关中民间传统风味面食，特指关中麦子磨成的面粉，通常手工擀成长宽厚的面条。陕西十大怪，其中“面条像裤带”就是指这种面。

关于“biángbiang面”的得名，有着这样一个顺口溜：“一点飞上天，黄河两道弯，八字大张口，言字往里走，左一扭右一扭，东一长（zhang）西一长，中间加个马大（dai）王。心字底，月字旁，留个钩搭挂麻糖，推个车车逛咸阳。”多少年来就一直听老人言传下来。因为这个字笔画繁多，所有字典都找不到，书面上极少见到，都是一边念顺口溜一边写才能写出这个字。很有趣的吧。北方人大都觉得这种面食很好吃。

西安饺子宴

西安市著名小吃宴席，是在发掘研究唐代和我国传统饺子的基础上研制成功的。西安饺子宴的得名，主要因这种宴宾筵席由千姿百态的饺子组成。

饺子宴选料考究、工艺独特，制出的饺子造型生动，一饺一格，一饺一形，观之赏心悦目，食之回味无穷。

推荐：西安饭庄、德发长饺子馆、解放路饺子馆



西安饺子宴

肉夹馍

名称来自古汉语“肉夹于馍”的省略，是当地百姓最常吃最爱吃的一种大众食品，不仅口味好，而且饱腹。

肉用腊汁肉，极为酥烂，滋味鲜长，肥肉不腻口，瘦肉不柴不油。汤汁用熬制的老汤。

夹肉用的馍须是特制白吉馍才正宗，这种馍口感极酥，味道绵香。

吃时取腊汁肉少量，切至略碎，稍加汤汁，夹入刚出炉的白吉馍，趁热吃馍酥肉香，回味无穷。

参考价位：5元/个，个别小店4元；腊牛羊肉的基本上都是8元。

推荐：樊记肉夹馍



木西夕 biángbiang面

腊羊肉

陕西省西安市著名小吃。相传1900年八国联军攻打北京，慈禧太后携光绪皇帝逃难来西安，品尝了老童家腊羊肉后大加赞赏。并由兵部尚书赵福桥之师邢庭维手书“辇止坡”三字，制成匾额悬挂门口，从此老童家腊羊肉名闻遐迩，近百年来长盛不衰。

腊羊肉选料精细，工艺讲究，辅料齐全，火功得当。卤煮出的肉，色泽红润，质地酥烂，香醇可口。

推荐：铁志坚腊羊肉店、刘纪孝腊羊肉店、孙庆海腊羊肉

TIPS

腊羊肉有真空包装，可携带，是赠送亲朋好友的佳品。



肉夹馍



西安美食大搜罗

葫芦头泡馍

“葫芦头”是西安特有的传统风味佳肴，以味醇汤浓、馍筋肉嫩、肥而不腻闻名于国内外。

其烹制工艺精细，合理使用多种调。最重要的是处理肠肚、熬汤、泡馍三道程序，西安人夸奖葫芦头的美味说：“提起葫芦头，嘴角涎水流”。

历史趣闻：据说葫芦头起源于唐朝，当时京城长安有用猪肠肚做的食品“煎白肠”。

“葫芦头”的得名相传是和“药王”孙思邈有关。一次孙思邈在长安一家专卖猪肠肚的小店里吃饭，发现肠子腥味大、油腻重，问及店主，方知制作不得法。孙思邈向店主传授制法，从随身携带的葫芦里倒出西大香、上元桂、汉阴椒等芳香健胃之药物，调入锅中，果然马上香气四溢，这家小店也从此生意兴隆。店家不忘医圣指点之恩，将药葫芦悬挂在店门首，并改名为“葫芦头泡馍”。

此外，1935年前后，张学良将军的东北军，在西安因水土不服和饮食习惯的差异，将士们多有生病。但是对南院门“春发生”的葫芦头泡馍，大家却始终食欲不减。以致有一段时间，东北军曾将“春发生”的“葫芦头泡馍”列为病号饭。

推荐餐厅：春发生



豆豆 春发生



爱飞的土著 锅盔

锅盔

锅盔（英文：Guokui），又叫锅魁、锅盔馍、干馍，是陕西关中地区城乡居民喜食的传统风味面食小吃。锅盔源于外婆给外孙贺弥月赠送礼品，后发展成为风味方便食品。锅盔整体呈圆形，直径尺许，厚1寸，重5斤。料取麦面粉，压杆和面，浅锅慢火烘烤。外表斑黄，切口砂白，酥活适口，能久放，便携带。

省外编成的顺口溜“陕西十大怪”中，有一怪为“烙馍像锅盖”，指的就是锅盔。关中较为著名的有乾州锅盔（相传为武则天派兵在乾州（乾县）打仗，战士在作战过程当中有人无意间将面置于头盔里用火烘烤，然后发现其味香脆可口，随即流传而开）。锅盔形似锅盖，边薄中厚，表面有轮辐状花纹，硬实筋韧，酥香可口，是馈赠亲友的佳品。

水盆羊肉

水盆羊肉久负盛名。是以剔骨鲜羊肉、羊骨加桂皮、花椒、小茴香、草果、精盐、味精制作而成，食用时配烧饼或白吉馍同吃，佐以糖蒜、辣子酱、鲜蒜瓣，则肉烂汤清、肥而不腻、别具风味。“水盆羊肉”又称六月鲜，是由1000多年前的“羊羹”发展而来的。因其在农历六月上市，故称“六月鲜”。

推荐餐厅：老白家



icewendy 吃了老乌家小炒泡馍 味道真的跟传说中的一样好



爱火花 老白家水盆羊肉、号称接待芬兰总统的泡馍店，大皮院。味道不错。

小炒泡馍

小炒泡馍在当地简称为“小炒”，和牛羊肉泡馍一样是回民的清真特色食品，但在做法上有区别：普通泡馍是煮出来的，而小炒则是炒出来的。在用料上，小炒增加了黄花菜、木耳、青菜、豆腐干、鸡蛋等配料，加上切成小块的牛肉，直接用油泼辣子和醋一起炒制。小炒的味道既有泡馍的浓郁厚重，还有酸辣爽口的独到滋味。不能吃辣需提前交待服务员。



西安美食大搜罗

石子馍

陕西关中地区有一种制作奇特，风味别致的古老食品，叫做石子馍，也叫干馍。由于它历史悠久，加工方法原始，因而被称为我国食品中的活“化石”。石子馍是用烧热了的石子作为炊具烙烫而制成的馍。它油酥咸香，经久耐放，因此很受人们的喜爱，就连外宾吃后也大为赞赏。

石子馍历史非常悠久，它具有我国烹饪史上石烹时代的明显特征。据传：“神农时，惊讶食谷，释米加烧石上而食之”。到了周代，“燔黍，以黍米加于烧石之上，燔之使熟也。”这就说明，石子馍是由远古的“燔黍”演变而来的，经过了一个长久流传，不断改进的过程。

关于石子馍，相传唐时，同州（今大荔县）曾将此饼作为贡品，当时叫整饼。同州人生性刚强、耿直不屈，因而被官府抓去时，“必怀此饼而去，以备牢之粮。”清代袁牧在《隋园食单》里，称石子馍为“天然饼”并对它的制作方法做了详细的总结记述。

石子馍虽然现在吃的人已不是很多了，但是偶尔还能在街头看到卖石子馍的乡下人，一块钱可以买好几张，又便宜又实惠，带回家去还能吃个新鲜。现在石子馍在西安各大超市都有售。

臊子面

臊子面是陕西关中地区的风味小吃，品种多达数十种，其中以岐山臊子面享誉最盛。臊子面的特点是面条细长，厚薄均匀，臊子鲜香，面汤油光红润。而岐山臊子面乡土风味尤为浓厚，它具有薄、筋、光、汪、酸、辣、香等特色，吃口柔韧滑爽。臊子面在陕西关中地区身价颇高。除在生日做寿时必食外，每遇婚丧喜事，或逢年过节，都要以它来款待客人。

荞面饅饹

饅饹古称“河漏”，“荞面饅饹黑是黑，筋韧爽口能待客”，这是陕西关中一带对这种传统风味小吃的赞誉。荞面饅饹是用荞麦面压制的一种细长的圆条形面食。制作时选用新鲜荞麦现磨现做，其特点是条细筋韧，清香利口。冬可热吃，夏可凉食，风味独特。凉吃加入油泼辣子、蒜泥、芥菜等调味，极为爽口。西安有很多经营饅饹的餐馆，小摊点更不计其数。清真大寺西北角的教场门饅饹较为出名。



水鸟 胡辣汤，让我想起珍珠翡翠白玉汤.....

肉丸胡辣汤

肉丸胡辣汤是西安回族人的清真食品。现在的西安人把肉丸胡辣汤也作为一种早餐。

西安回族人想在汉民聚集的地方从事饮食业又要出众，就只能在调料上下功夫，故此屏弃了酸味，改用西北人更适应的咸味来映衬羊肉汤、牛肉汤的香味。

煮牛羊肉是回民的传统项目，调料的丰富和火候的掌握也极为熟练。把重口味的胡椒分量减轻，以便更加能突出肉和菜的口味。用回民常用的牛肉丸子，更有口感和实在。辅料加白菜、土豆块、菜花、胡萝卜块、木耳、黄花、腐竹、冬瓜等，下辅料的时间次序也不同，务必使每种菜软硬得当，看起来也有卖相、颇有点晶莹剔透的感觉。

推荐餐厅：老孙家

酸菜炒米

“酸菜炒米”其实是炒饭，炒米是当地人的统一叫法。米饭可以与肉丝、蔬菜、鸡蛋等搭配，但最常见也是最招牌的是用酸菜肉丝炒制，即为俗称的“酸菜炒米”。炒米混合了酸菜的酸、油的香，吃起来酸酸辣辣，香而不腻，米饭不粘连，口感清爽。配上涮牛肚、烤肉、酸梅汤、鸡蛋汤等一起吃，更有一番风味。最出名的店家是回民街的“红红酸菜炒米”，不过服务态度不是很好。

推荐餐厅：红红酸菜炒米、燕燕炒米

粉汤羊血

粉汤羊血由制血、配调料和泡馍三个步骤精制而成。食时配以粉丝、香菜等辅料。羊血鲜嫩、入口光润、诸味协调、辣香扑鼻。因所用调料多系温中健胃和芳香开窍的中药，故而特别受年老胃弱的顾客青睐。



水鸟 攻略里必说的红红酸菜炒米，呵呵挺好吃的，还有点辣味，就是量太大，浪费了好多~



古城味道—西安小吃必尝

甑 (zèng) 糕

甑糕是西安的特色小吃。蒸糕的深口大铁锅古名为“甑”，因此而得名。甑糕质地柔软细腻，这种甜品小吃是用糯米、云豆和红枣蒸成，蒸熟后香味四溢。

甑糕的下层白饭渗入枣色，呈鲜润的绛红色泽，上面一层云豆，呈咖啡的褐色，再上层便是暗红色的枣泥，最后枣泥上又撒一层碧绿的葡萄干，卖相诱人。甑糕口感黏软香甜，又很饱腹，是当地人常吃的食品。

秋冬季节，西安城大街小巷随处可见甑糕摊贩，很多学生和上班族还把甑糕当做早餐。

推荐品尝地：东南亚甑糕店



JackyCM 东南亚甑糕，是糯米和枣放在一起蒸的，微甜，有点像大枣粽。



爱火花 黄桂柿子饼

黄桂柿子饼

以临潼特产“火晶柿子”和面作皮，再配以黄桂、玫瑰、桃仁、白糖、冰糖、青红丝等，上等板油搅拌作馅，用木炭火架起整锅烘烤而成，表面呈金黄色，口感绵软香甜，是每年秋冬季节时令佳品。

相传明末李自成起义，在西安建立大顺政权后，立即率义军进攻北京。时值荒年，粮食短缺，农民便把临潼的火晶柿子和面粉烙成饼子，供给义军食用。后来农民为了纪念闯王李自成，每年都烙柿子饼，经多年改进而成为西安的独特风味。回民街沿街皆有售卖。

推荐品尝地：伊古斋、老徐家。

金线油塔

金线油塔是古城西安的一种传统名贵小吃。它层多丝细、松绵不腻，其形状“提起似金线，放下像松塔”，故而得名。相传始于唐代，距今已有1400多年历史。

金线油塔外形似缕缕金丝盘绕，入口松润绵软，油而不腻，营养丰富。食时如佐以酸性泡菜、甜面酱、葱白节，配以杏仁甜浆，则更为清爽利口，别有风味。

推荐品尝地：西安饭庄



myland 金线油塔

镜糕

木笼镜糕是一种来自于陕西西安地区的特色传统小吃；“小如镜、圆如镜，厚不盈指”。

镜糕选用品质上乘的糯米粉装入一个小小的木制蒸笼之内，撒上一些红豆或绿豆作为辅料，之后在炉子之上蒸制而成；色泽白嫩，形状小小的，圆圆的，颇似一面小镜子，故而得名“镜糕”；

这种零食随流动三轮车而走，机动灵活，现蒸现卖。吃时，用竹签扎一块，蘸一点白糖、芝麻或其他作料，咬一口，绵软香甜，既好看又好吃，深受儿童和年轻人喜爱。

推荐品尝地：回民街



赵强ty 镜糕



古城味道—西安小吃必尝



icewendy 蜂蜜凉粽 其实就是米糕浇了糖桂花酱~

蜂蜜凉粽

蜂蜜凉粽子，是西安、关中和陕南一带特有的流行夏令食品。它形似菱角，白莹如玉，清凉解暑。吃时用丝线或竹刀割成小片，放在碟子里，淋上蜂蜜或玫瑰、桂花糖浆。吃起来筋软凉甜，芳香可口，沁人肺腑，别有风味。每当夏季来临之时，在西安古城就有既不包馅，又不夹果，全用糯米制成的夏令风味小吃蜂蜜凉粽子。

西安特色饮料

在西安，随处可见卖石榴汁和大锅熬制的梨汁饮料，还有冰爽可口的酸梅汤，另外。冰峰汽水也是西安人街知巷闻的东西，走在西安的街头，喝一杯石榴汁或者在吃凉皮泡馍时来一瓶冰峰汽水，你或许可以更快的融入这座古城里来。

定家小酥肉

定家小酥肉在西安已经有20多年的历史了，虽然不是老字号，但却极受欢迎，好多食客慕名前往，一碗小酥肉，淋上辣子，要上一碗米饭，喝几口酸梅汤，很有满足感。

涮牛肚

涮牛肚是西安街头名吃，把新鲜的牛肚肉切成片，用竹签穿起来，在高汤里煮熟，然后蘸上由的芝麻酱、辣椒酱、各种调料做成的汁子，浓香筋道，美味又可口。

推荐品尝地：平娃烤肉店

油茶麻花

油茶麻花是西安的传统民间小吃，麻花泡在油茶里，待到绵软后再食，此时油香、面香和着嚼碎的芝麻、杏仁、黄豆、花生干果的香味可一同把饥饿的感觉一扫而尽。

砂锅

西安的砂锅味道也是别具一格，这样的美食也一定不要错过哦。

推荐餐厅：穆萨砂锅

其他面食

西安面食非常出名、风味不一。大清花的饺子、天下第一馅饼店的馅饼，也都会令人胃口大开，垂涎三尺。



海波的背包（沈阳）

<http://www.mafengwo.cn/u/650087.html>

味道很浓，肉质酥软，汤的味道泡在饭里很香的，自己比较喜欢这个味道，类似坛肉，看着很腻，吃起来好多了，可能是清蒸的原因吧。对了，这个一定要配上一杯酸梅汤啊，你会觉得小酥肉更加的美味了。



定家小酥肉-入口嫩滑、酸梅汤



范范之辈 定家小酥肉



MAGGIEHS 涮牛肚 味道还行 也是想吃多少就拿多少 最后数签子（平娃烤肉店）



爱火花 冰峰汽水

西安烤肉

来到西安，也要尝尝那些烤肉，绝对的美味。在逛夜市的时候不妨来两串烤串，也是不错的享受啊。

推荐品尝地：平娃烧烤、海家烧烤

蜂蜂小水精 评论：海家烤肉好吃。油而不腻，味道刚好。



海波的背包 油茶麻花 里面有麻花，花生米，黄豆，油茶，很讲究的哈。味道略有些咸。



西安特色餐厅Top列表

特色	餐厅名称	电话 (区号029)	地址	交通	
				到达 (下车) 站	途经公交
饺子、饺子宴、小吃宴	西安饭庄 (总店)	87680883/87680618	碑林区东大街298号	端履门	7、29、37、201、118
	德发长饺子馆	87218187	西大街3号 (钟楼广场)	钟楼	4、239、15、地铁2号线
	大青花饺子馆 (总店)	87261618	南大街湘子庙街	湘子庙街	713
泡馍	老孙家羊肉泡馍	87214438	碑林区东大街364号	端履门	46、251、619
	同盛祥饭庄	87217512	西安钟鼓楼广场	钟楼	地铁2号线、15、32、游8
	荣盛祥	87279877	回民路北院门85号	钟楼	4、6、7、11、12
	老米家大雨泡馍总店	81931109	莲湖区北广济街277号	广济街	604、300、15、23、221
	春发生葫芦头泡馍 (南院门店)	87253694/87257933/ 87212775	碑林区南院门25号	南院门	706、707
	天发芽葫芦头泡馍		碑林区小南门内报恩寺街18号	小南门	16、502、706、224
	老乌家小炒泡馍		莲湖区回民街大皮院91号	市政府	707、502
肉夹馍	樊记腊汁肉夹馍 (竹笆市店)	87273917	碑林区竹笆市街53号	粉巷	706、707、
	张记腊汁肉夹馍 (小寨店)		雁塔区小寨西路 (朱雀路口)	子午路	k203、508、k18
	秦豫肉夹馍		碑林区东木头市19号	柏树林站西走	118、214、706、707
比昂比昂面	比昂比昂面 (南院门店)		碑林区南院门80号	南院门	706、707
牛棍面条	柳巷面		碑林区案板街18号吉庆大厦吉庆巷 (易俗大剧院东门正对面)	钟楼站北走	k605、611、47、46、239
饅饅面条	校场门饅饅馆	87316162	莲湖区校场门12号	红湖街	714、506、103、k235
噪子面	老闫家手工绿菜 (草场店)		碑林区草场坡 (西安宾馆对面巷子路北)	草场坡	游6、206、603、36
噪子面、凉搅团	永丰岐山面 (雁塔店)	85511366	雁塔区雁塔路南段86号 (雁塔十字西北角)	大雁塔	30、500、5、619
凉皮	盛志望麻酱凉皮铺	13193300045	莲湖区大皮院西口225号	市政府、北院门、广济街	707、502、251
	魏家凉皮 (南门店)	87239211	碑林区南大街3号 (中大国际对面)	南门	603、216、11、12、46



西安特色餐厅Top列表

特色	餐厅名称	电话 (区号 029)	地址	交通	
				到达 (下车) 站	途径公交
炒米	红红酸菜炒米	88592068	莲湖区北院门106号 (近回民街)	钟楼	游8、32、k618、15
	燕燕炒米		碑林区大皮院	市政府、北院门	707、502
水盆羊肉	老白家水盆羊肉		碑林区北广济街口	广济街	251、611、201
	老金家水盆羊肉	83770878	莲湖区北院门216号	市政府、北院门	707、502
腊牛羊肉	铁志坚腊牛羊肉店		碑林区北院门59号 (西羊市北广济街)	广济街	251、611、201
	刘纪孝腊牛羊肉店	87270925	莲湖区北广济街187号 (东南亚甄糕王对面)	广济街	251、611、201
	孙庆海腊牛羊肉		碑林区大皮院55号	市政府、北院门	707、502
	桥梓口贾永信腊牛羊肉 (北院门店)	87232283	碑林区北院门87号回民坊内	市政府、北院门、钟楼	707、502、15
胡辣汤	马尔里胡辣汤	13186015316	莲湖区洒金桥十字向南150米路东113号	洒金桥	703、107、506、301、28
	老刘家肉丸胡辣汤		莲湖区大皮院内	市政府、北院门、广济街	707、502、251
	老孙家胡辣汤		回民街	市政府、北院门、钟楼	707、502、15
灌汤包	贾三灌汤包子店	87257507	莲湖区回民街北院门93号	市政府、北院门	707、502
砂锅	穆萨砂锅		碑林区大皮院中段路南 (近西华门)	市政府、北院门	707、502、15、32
烧烤、涮牛肚	平娃烤肉店	87258396	北院门94、96号	钟楼	游8、32、239、15
	海家烧烤		碑林区回民街北院门西羊市 (新贾三对面)	市政府、北院门、钟楼	707、502、15
黄桂柿子饼	伊古斋黄桂柿子饼		莲湖区回民街北院门85号	市政府、北院门	707、502
	老徐家柿子饼	87212485	莲湖区北广济街119号	市政府、北院门、钟楼、广济街	707、502、251、15
甑糕	东南亚甑糕		碑林区麻家什字东北角	广济街	251、15、k205、4
小酥肉	定家小酥肉	87334853	莲湖区大皮院223号	市政府、北院门、广济街	707、502、251
馅饼	馅饼第一家		莲湖区北院门168号	市政府、北院门	707、502
冰棍	钟楼小奶糕 (小摊)		碑林区东大街钟楼 (邮局南门对面)	钟楼	46、214、239
芙蓉饼	芙蓉糕 (小摊)		碑林区案板街 (近钟楼电影院)	钟楼	游7、36、239



西安夜市

城内：钟楼小吃夜市（回民街）

钟楼美食街区位于西安最繁华地段，是最具西安特色的美食文化街区，这里汇集了西安众多的老字号餐饮名店，同时也是**回民街、西羊市、大皮院、广济街、大麦市、北院门、桥梓口**等西安著名小吃夜市的汇聚地。其辐射范围可以扩散至周边的南大街和东大街一带。

这里的老字号

钟鼓楼广场的德发长饺子馆、同盛祥饭庄，东大街的西安饭庄、老孙家饭庄、五一饭店、春发生饭店、西安烤鸭店，每一家餐饮老店都仿佛在讲述着一则古老的故事。

鼓楼旁边的回民街更是独具特色，近300种的回民风味小吃更是令人流连忘返，牛羊肉泡馍、白云章饺子、贾三灌汤包、黄桂柿子饼、粉蒸肉、羊肉饼、烤羊肉、酱卤制品等等，在夜色之下，逛回民街区、品坊上美味，别有一番情趣。

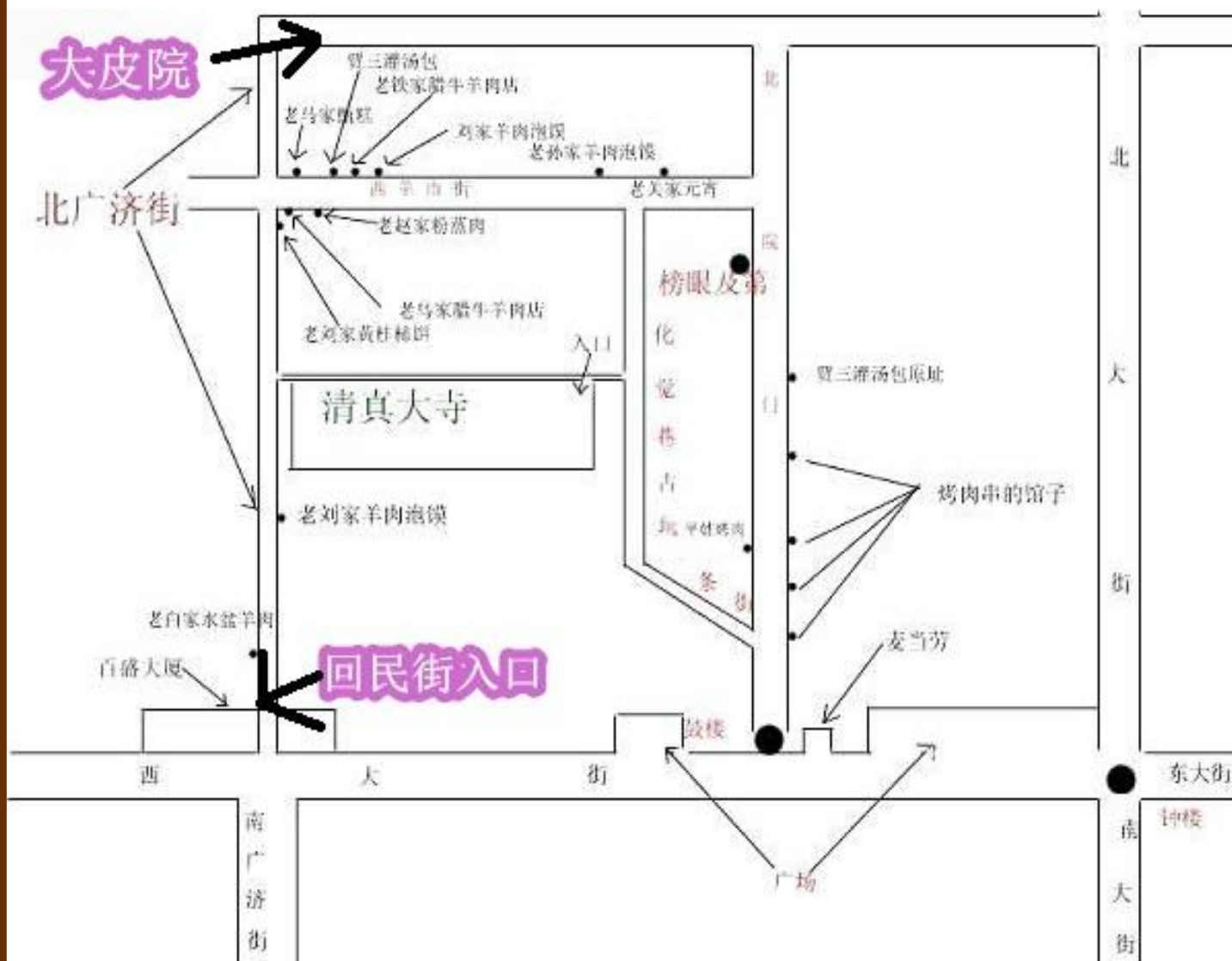


 **意识、散** 回民街

 交通：地铁2号线、公交4、6、7、8、32等多辆公交车路过，在钟楼站下车即可到达。



回民街美食街区分布图



三金 回民街不是很长，中间与西羊市相交（第一路口0，再往前走一个路口是大皮院，好吃的定家小酥肉就在这条街上）



西安夜市

酒吧街：德福巷（南院门夜市附近）

德福巷是西安著名的酒吧街，夜幕降临，这里的喧嚣也拉开的序幕，仿古式的建筑与现代的酒吧风格相结合，别具一番风味。这里紧挨南院门，湘子庙也在附近，附近还有一些青年旅舍和咖啡馆。

交通：501、706、707路公交车至粉巷站下车后向西走。

东新街夜市

这里是西安市内规模较大的一个夜市，摊位很多，小吃味道也极富地方特色，这里的小吃以陕西风味为主，还有一些其他地方风味小吃，可以满足不同食客的不同口味。

营业时间：18:00-次日凌晨

地址：东新街136号

交通：309、702、710、903路公交车至东新街下车即到



一然 来这里，绝对不能错过羊肉泡馍，肉夹馍，贾三灌汤包，还有各种面

北新街夜市

小吃品种：各地风味小吃，各种炒菜、砂锅米线、麻辣烫、烤肉烤鱼、涮牛肚、麻什、各式面食等。

营业时间：18:00-次日凌晨

地址：革命公园西侧北新街

交通：4、9、11路北新街站下车

柏树林夜市

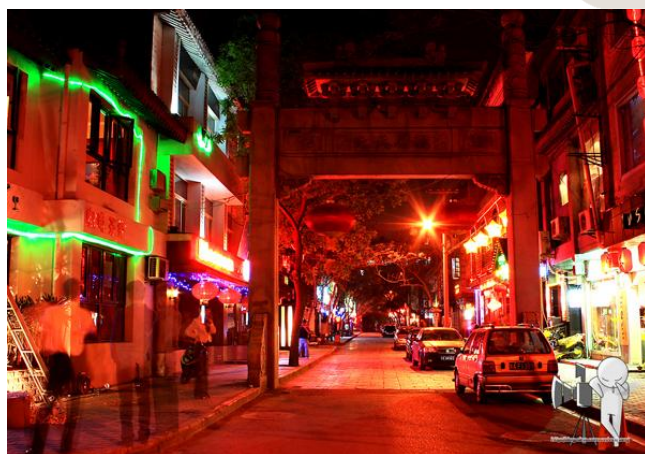
小吃品种：全国各地风味小吃，各类炒菜、大排档、麻辣烫、烤肉、烤鱼、水饺、砂锅米线、扯面、拉面等。

特色：亚鑫大排档、俊鑫麻辣烫、王记烤肉、烤鱼等，因选料精、味道好、经济实惠而吸引了无数回头客。

营业时间：18:00-次日凌晨

地址：端履门内，碑林博物馆旁

交通：乘710、309路端履门站下车



意识、散 德福巷这条古色古香的街道成为了西安夜生活的聚集地

南稍门夜市

南稍门是西安规模较大的夜市之一，一到夜晚，这里便开始热闹起来，每个摊位前都沾满了食客，各种风味小吃琳琅满目，令人目不暇给。

特色：李老大砂锅米线、胖嫂烤肉烤鱼、王记涮锅。

营业时间：18:00-次日凌晨

地址：南门外南稍门

交通：21、46路南稍门站下车

老关庙夜市

小吃品种：各地风味小吃，炒菜、砂锅米线、麻辣烫、饺子、烤肉烤鱼、涮牛肚、牛羊泡馍等。

营业时间：晚18:00-0:00

地址：莲湖区洒金桥

交通：10、12、301、506路洒金桥站下车

交大二村夜市

理工大学附近的夜市，周围有很多摊点，这里的夜市学生居多，价格也很公道实在。

营业时间：18:00-次日凌晨

地址：碑林区咸宁路理工大南门对面

交通：7、240、330、k228路公交车至交大商场站下车

建西街夜市

特色：唐坝鱼大排档、陈记砂锅米线、李记麻辣烫等。

营业时间：18:00-次日凌晨

地址：碑林区建西街

交通：710路公交车至建西街下车



西安美食街区

城东：金花路美食街区

这里是吃火锅的好地方，东来顺、小肥羊、等特色火锅都可以在这里吃到，另外还有北京前门楼烤鸭店、川味当道的小苏塘坝鱼、自助形式的康康美食汇、小唐人、更少不了当地极具特色的陕菜风味。

交通：1、2、7、44、240、313、716路公交车至金花南路下车

城西：劳动路美食街区

西安劳动路汇集了各种中高档餐饮和大众餐饮，西湖名都、绍兴老鸭馆、屈崔氏罐罐鸡、坊上人、老七板栗大盘鸡等，粤菜、川菜、各国料理、烧烤、等各种菜系齐聚一堂。

交通：10、24、106、207路公交车至劳动南路下车。

城南：南二环美食街区

这里汇集了全国各地的品牌餐饮企业，也是西安民营餐饮10多年成就的集中体现。这里既有大众小吃、火锅涮锅、家常炒菜，也有鲍、参、翅、肚等顶级菜品。

地址：大雁塔风味美食街

交通：游8、400路公交车至大雁塔站下车。

城北：城北未央路美食街

城北未央路随着西安城北经济的发展，一些知名的餐饮店如老孙家饭庄、锡盟百日羔羊坊、喜来顺、等也纷纷在这里开设了分店，也算是西安城里美食街区中的后起之秀了。

交通：地铁2号线行政中心站下车北走至未央路。



小水精 你只需按照西安攻略上的地址。寻找到你想吃的美食。我最爱的还是在西安的小街上。晃悠悠。。不着慌。这些美食都在回民街附近。所以切记别说猪肉的事。。



海家烤肉好吃。油而不腻，味道刚刚好，而且你如果要吃什么东西的时候，你一定要记得

餐饮贴士

旅行贴士

- 1、西安的饮食以清真口味居多，不同的人对食物的喜好也不尽相同，虽已对于一些西安特色的美食或小吃的评价或许会多有保留。
- 2、品尝小吃时最好选择正规的餐馆就餐，卫生较有保障。最好不要在没有相关证件的黑店和路边摊随便吃喝，尤其在夏天更要注意，以免吃坏肚子。
- 3、西北风味的面食、泡馍、牛羊肉等，对于不常吃的人来说不太容易消化，所以好吃也有度，不要贪嘴暴食。
- 4、吃牛羊肉泡馍、小炒泡馍时，最好自己掰馍，掰得越小越好，这样做出来的味道才最佳。
- 5、西安小吃价格都很便宜，只有少数大餐馆价格较贵。
- 6、西安的一些知名餐馆，因为顾客很多，所以服务态度不是特别热情，所以食客在品尝美食的同时要做好心理准备，千万不要因为餐馆的服务态度而影响自己旅行的心情。
- 7、在回民街或清真餐馆就餐，要注意尊重回民的风俗习惯与宗教信仰。基本所有的回民店都不允许饮酒，在里面就餐时一般不允许将其他家购买的食物带进餐厅就餐，回民不吃也不经营血类食品，点菜的时候要尤为注意。
- 8、在西安也有很多苍蝇馆子可以品尝到美味的东西，不过卫生环境最好要稍微注意一下，吃完后最好向老板要点大蒜，生吃可以解毒。



西安美食计划

蜂蜂杨梅的西安美食计划

相关游记：<http://www.mafengwo.cn/i/765160.html>

回民街附近小吃计划

- 1、大皮院：高家烤肉（涮牛肚、烤鸡翅、冰峰汽水、烤鱼、涮豆皮、砂锅、馄饨）
- 2、刘家胡辣汤（早上去吃）
- 3、穆萨砂锅
- 4、王家饺子、老乌家小炒、卤汁凉粉、小酥肉、孙庆海牛羊肉、李秋烤鱼、小贾甜食
- 5、桂花糕
- 6、汉民食品
- 7、红红酸菜炒米
- 8、蜂蜜凉粽子
- 9、马老虎水盆羊肉
- 10、麻乃馄饨
- 11、米家泡馍、油浸萝卜
- 12、甑糕
- 13、一分利面馆、牛肉臊子面
- 14、贾三灌汤包、八宝粥
- 15、清真牛肉馅饼（北院门与社会路交叉口）
- 16、韭菜馅饼
- 17、凉皮、肉夹馍
- 18、小贾八宝粥、山楂粥

更多相关旅游攻略下载 http://www.mafengwo.cn/mdd/book_index.php



更多攻略下载平台

移动平台随时随地帮助你的旅行



爱飞的土著 灌汤包子

蜂蜂三金的西安七日行

相关游记：<http://www.mafengwo.cn/i/759569.html>

线路安排

- D1**：12到达西安 回民街--北院门--鼓楼--钟楼---历史博物馆
- D2**：骊山--华清池--临潼博物馆---兵马俑-----大雁塔*大慈恩寺 (晚上去的,有喷泉表演)
- D3**：回民街(大皮院)---清真大寺---书院门---碑林博物馆---城墙 (小南门逃票~)
- D4、D5**：华山 (夜宿华山)
- D6**：回民街书院门购物
- D7**：12点火车离开西安



三金 (青岛市)

<http://www.mafengwo.cn/u/255849.html>

说到小酥肉,我表示一定要去吃一次,在西安6天,去吃了两次....味道很不错。



声明：

北京蚂蜂窝网络科技有限公司 (mafengwo.cn) 独立拥有或与本站注册用户共同拥有本站内容版权和其他相关知识产权；除法律另有规定，未经本公司明确书面许可，任何人不得复制或在本公司所属服务器上制作镜像或以其他方式使用本站内容。