

本文目录

- [西安北郊十大名小吃？](#)
- [西安赛格十大必吃？](#)
- [西安十大怪小吃都有什么？](#)
- [西安必吃的十大美食有哪些？](#)

西安北郊十大名小吃？

1、关中油茶頭條菜坩

关中油茶，是一种在炒面加入白水，和以油脂食盐煮成面汤的特色小吃。頭條菜坩

2、西安臊子面頭條菜坩

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。菜坩頭條

3、biangbiang面菜坩頭條

4、西安镜糕菜坩頭條

5、黄桂柿子饼菜坩頭條

黄桂柿子饼，也叫水晶柿子饼，是一种用柿子和面制成的风味食品。條菜坩頭

6、冰糖葫芦菜坩頭條

7、黄桂稠酒菜坩頭條

西安黄桂稠酒始于商周，距今已有三千多年的历史。菜坩頭條

8、葫芦头頭條菜坩

葫芦头，陕西西安传统特色小吃。菜坩頭條

9、荞面饸饹坩頭條菜

10、羊肉泡馍坩頭條菜

西安赛格十大必吃？

有：巴奴毛肚火锅、海底捞、重庆渝味晓宇火锅、花田煮、潮汕牛肉火锅、粉汤羊血、驴蹄子面、长安大排档、蛙哥虾妹、铜锣烧。西安赛格国际购物中心，位于陕西省西安市雁塔区长安路与小寨路交汇处，共六层，西安赛格的美食集中在五、六层和第下二层，西安赛格的美食是应有尽有，食物非常美味。菜坩頭條

西安十大怪小吃都有什么？

一、千层油酥饼（荣获“金鼎奖”、“中华名小吃”称号）條菜坩頭

二、金线油塔（荣获“中华名小吃”称号）菜坩頭條

三、泡泡油糕（荣获“金鼎奖”、“中华名小吃”称号）坩頭條菜

四、黄桂柿子饼（荣获“中华名小吃”称号）菜坩頭條

五、枣肉沫糊（荣获“中华名小吃”称号）頭條菜坩

六、荠菜春卷菜坩頭條

七、葱花大肉饼（荣获“金鼎奖”）條菜坩頭

八、大肉锅贴（荣获“金鼎奖”）菜坩頭條

九、小笼素蒸饺條菜坵頭

十、大肉臊子面菜坵頭條

西安必吃的十大美食有哪些？

西安作为西北特大城市，具有浓郁的地方特色，关于西安10大美食有多个版本，这里介绍最广为流传的西安十大美食：1.羊肉泡馍、2.腊汁肉夹馍、3.秦镇米皮4.Biángbiáng面、5.肉丸胡辣汤、6.臊子面、7.西安烤肉、8.葫芦头泡馍、9.甑糕、10.小炒泡馍。菜坵頭條

【1.羊肉泡馍】菜坵頭條

羊肉泡馍简称羊肉泡、泡馍。古称'羊羹'，西北美馐，尤以陕西西安最享牛羊肉泡馍盛名，它烹制精细，料重味醇，肉烂汤浓，肥而不腻，营养丰富，香气四溢，诱人食欲，食后回味无穷。

【2.腊汁肉夹馍】條菜坵頭

肉夹馍，实际是两种食物的绝妙组合:腊汁肉，白吉馍。肉夹馍合腊汁肉、白吉馍为一体，互为烘托，将各自滋味发挥到极致。馍香肉酥，肥而不腻，回味无穷。腊汁肉历史悠久，闻名中国，配上白吉馍，有着中式汉堡的美誉，扬名中外，深受人们喜爱。腊汁肉夹馍由三十多种调料精心配制而成，由于选料精细，火功到家，加上使用陈年老汤，因此所制的腊汁肉与众不同，具有色泽红润，气味芬芳，肉质软糯，糜而不烂，浓郁醇香，独特风味。

【3.秦镇米皮】坵頭條菜

秦镇米皮是陕西户县秦镇的著名特色小吃，陕西凉皮“四大花旦”之一，因产于西安户县秦镇而得名，又叫秦镇凉皮，特点可以用四个字来描述：筋、薄、细、穰。米皮本身色白如雪，光润如脂，再配上佐料蔬菜、豆芽、辣椒油、香醋，回味无穷，别有风味。

【4.Biángbiáng面】條菜坵頭

Biángbiáng面(汉语拼音:Biángbiáng miàn，biang字是一个合字，有多种写法，均无法输入电脑，常被代替写为BiángBiáng面、biángbiang面或彪彪面)是陕西关中特色传统风味面食，是传统的陕西裤带面。因为制作过程中有biang、biang的声音而得名。特指关中麦子磨成的面粉，通常手工拉成长宽厚的面条。由上等面粉精

制而成，用酱油、醋、味精、花椒等佐料调入面汤，捞入面条，淋上烧热的植物油即成。

【5.肉丸胡辣汤】菜坩頭條

肉丸胡辣汤源自西安，可以说是蔬菜牛肉丸子汤，或者说是牛肉丸烩菜，汤里有浑圆的牛肉丸子，切成块状的土豆，莲花白，胡萝卜，菜花、芹菜等。先用牛羊骨熬汤，下牛肉丸，烩菜，最后勾芡而成。蔬菜多为时令蔬菜，以土豆、莲花白为主，也有放胡萝卜、西葫芦、菜花的，但是都不及土豆、莲花白好吃。好的胡辣汤，莲花白入口，有种欲化不化，轻咬就化的感觉。土豆咬起来要比莲花白稍硬一些，但不能有硬感。在西安，一碗肉丸胡辣汤，是打开阳光明媚早上的正确方式之一。一到早晨就格外想念肉丸胡辣汤，很希望自己的一天从一碗汤，一块馍和一勺油泼辣子开始。

【6.臊子面】菜坩頭條

陕西的臊子面每地市的做法都有所不同，做工讲究、用料多样、口味丰富，最有名的岐山臊子面讲究：“酸辣香，煎稀旺、薄筋光”的九字诀不是任何一种面食所能比拟的。

【7.西安烤肉】菜坩頭條

烧烤已经成了西安人的名片。我们心情好了吃烧烤，因为人逢喜事精神爽；心里难过要吃烧烤，因为没有什么烦心事是一顿烧烤解决不了的。将新鲜的肉片放在看似平平无奇的“瓦片”上，诱人美味即刻诞生。五花肉、牛肉、鸡翅、大虾、掌中宝都是必点菜 配上秘制蘸料，才是吃烤肉的灵魂所在。

【8.葫芦头泡馍】菜坩頭條

“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，其中原料肠肚要经过十几道工序才能达到去污、去腥、去腻的要求，做出美味的“葫芦头”。汤是将猪骨配肥母鸡熬成的高汤，泡馍则掰成箸头大小放入碗内，与肠肚一起泡三、四次，使热汤渗透馍块。吃时加少量熟油、香菜、油泼辣子等，再浇上适量沸汤，佐以糖蒜、泡菜，美味无穷。

【9.甑糕】頭條菜坩

甑糕是从唐“烧尾宴”中传下来的美食，陕西也称“劲糕”，如何去判断一家好吃

的甑糕？首先观其色，糯米白，大枣、豆子黑红色亮，最主要糯米中间层是否雪白，白是好糯米，口感糯软香甜。

【10.小炒泡馍】 焗頭條菜

小炒泡馍是陕西西安的一道特色美食小吃，西安人简称为“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。

以上就是广为流传西安的十大美食，你认为如何，你喜欢吗。在中国广阔的美食天地里是否别具特色？！菜焗頭條

"