

6、烧肉粽

厦门的烧肉粽在港台及东南亚一带颇有名气，其中以“好清香”的烧肉粽最为闻名。其制法五关：第一关是选料要精，第二关是精工细作，第三关要掌握好火候，第四关是配好蘸料，第五关烧好的肉粽要随时保持热度，只有热吃才有香味扑鼻之感。

7、炸五香

炸五香既是小酌佳点，亦是佐餐食品下酒好菜。其味香酥可口，制作较为简便，不少家庭逢年过节都有自行制作炸五香的习惯，在各大餐厅、酒楼或街头小摊也随处可见。制作炸五香，首先要将猪肉切成条状或块状，青葱白切片，荸荠或芋薯等剁成米粒丁，鸭蛋搅成蛋液，同适量的五香粉、白糖、味精、食盐等混合拌匀，再加上地瓜粉做成内料，然后用豆皮包裹成条状，在接口处抹点面粉粘住，然后下次油锅炸至呈赤黄色即成。

8、土笋冻

土笋冻是用海产的“笋”（厦门人叫“土蚯”）加工烹制的冻品，具有鲜嫩清脆、晶莹剔透、凉喉爽口等特点，成为风味独特的名点。吃时要蘸点芥辣椒酱、芝麻酱、乌醋、蒜绒、调味酱油等调味料方有味道。

9、炒面线

炒面线为厦门早期的“全福楼”和“双全酒家”几位老厨师钻研创新的厦门风味佳肴，它的烹制方法是：把面线放入七成熟的油锅炸至金赤黄色，捞上等用，还得将炸好的面线放入七成熟的油锅炸至金赤黄色，捞上待用，在下锅同配料和炒之前，还是将炸好的面线放入开水锅里过余一下去咸方可。

二、列入中华名小吃的厦门风味小吃

1、厦门黄则和花生汤

黄则和花生汤店系以厦门饮食服务公司小点名师黄则和命名。此店始创于1951年，至今已有48年历史，不仅在厦门家喻户晓，而且享誉海内外。

黄则和花生汤取料精细，泡发考究，烧煮时间及火候恰到好处。其中成品具有花生片完整无缺、清香酥烂、入口即化、汤甜而不腻的特色，曾获1986年福建省小点比赛“金奖”殊荣。我国著名经济学家于光远解放初期和近期先后两次到过厦门，都特地光临品尝花生汤，对黄则和花生汤的美味大加赞赏，给予高度的评价。

2、厦门好清香烧肉粽

厦门“好清香”座落于厦门市大元路32号，旧称“赖厝埕”，1940年王朝基先生创办，以经营饶有风味的“烧肉粽”、“芋包”等小吃驰名中外。

厦门好清香大酒楼数十次应邀于日本、新加坡、菲律宾、香港及省内的大宾馆、酒店举办厦门风味美食节；多次在全国烹饪大赛上荣摘金、银、铜、名优奖，成为风格独具的“中华老字号”。

厦门“好清香烧肉粽”，50多年来，以“三精”取胜（精选、精配、精制），不断至美，以味浓鲜香、油而不腻、糯软爽口，芳香扑鼻，别有一番风味，赢得市民和海内外侨胞由衷厚爱，以致有“

不到好清香，枉费鹭岛行”之赞语。

3、厦门吴再添沙茶猪肉面

厦门吴再添小吃店座落于厦门市大同49号，以本市擅长烹制厦门风味小吃名师吴再添姓名为店名。小吃荟萃厦门名点风味小吃于一炉，有其富有浓郁独特的乡土风味而蜚声海内外。

厦门“吴再添沙茶猪肉面”是闽南地区备受喜爱的名品小吃。闽南气候温和，四季如春，不论春夏秋冬食用沙茶猪肉面均适中。这道小吃特点是肉鲜嫩脆，面条柔润爽滑，汤甘甜、香辣，增人食欲。