# 打造美食地图工作总结(共6篇)

来源：网络 作者：雨后彩虹 更新时间：2024-08-18

*打造美食地图工作总结1厦门美食地图20\_冬季版－－转自旧版论坛编者按 人各有志，可对于美味的向往，大多殊途同归，谁每天不为一日三餐想想呢？早餐的匆忙，午餐的快捷，晚餐的从容，甚至宵夜的随意，常常会让人生出这样的烦恼：到哪里去吃？吃什么才好？...*

**打造美食地图工作总结1**

厦门美食地图20\_冬季版－－转自旧版论坛

编者按 人各有志，可对于美味的向往，大多殊途同归，谁每天不为一日三餐想想呢？早餐的匆忙，午餐的快捷，晚餐的从容，甚至宵夜的随意，常常会让人生出这样的烦恼：到哪里去吃？吃什么才好？哪里的菜最地道？我们的生活情报《搜店》将帮您解决这个难题。美食地图的推出，将为您的就餐提供更好更多的选择，让您一图在手吃遍厦门。

一、中山路周围老市区

1．加料烧肉粽：中山路353号 2．传统九市卤面：局口街71号 3．浮屿鸭肉粥：厦禾路174号 4．乌糖沙茶面：民族路27号

5．广州美食店：思明南路127号（\*烧饭）

6．雅子海景休闲餐厅：鹭江道国际银行大厦4楼（日式咖喱）7．鹭江宾馆：晚茶

8．小眼镜排档：幸福路122号之三（酱油水）9．新厦虾面：人和路51号 10．春卷摊：局口街中山路口

11．月华沙茶面：镇邦路78号（沙茶面，肉粽）12．西门土笋冻：斗西路33号

13．谢记牛肉饭庄：公园南路38号（牛肉蛋炒饭）14．思西沙茶烤肉：局口街132号（沙茶烤肉，海蛎炸）15．名人居东北菜馆：忠孝里8号（拌肘花、溜肥肠）16．小李鲜包坊：虎园路11号（精肉包，红糖馒头）17．野战排：公园西路43号别墅（海豹煎蟹，澎澎土豆）18．王老吉凉茶铺：中山路206号（各式四季凉茶）

19．广西信都鸡餐馆：鹭江道海滨美食城外围1号（信都鸡，田螺鸡）

二、湖滨东西南北

20．宝贵风味店：石亭路165号之一（炖罐）21．四里沙茶面：湖滨四里菜市场 22．福联大酒店：自助茶 23．湖滨南路老知青：纤丝驴肉 24．白鹭洲大酒店：美极鸡骨盖 25．白鹭洲欢乐园：雅片鱼头

26．亚珠餐厅：斗西路祥和广场（白灼章鱼，小鲍捞饭）27．福满楼：厦禾路银行中心（多宝鱼，鲨鱼骨汤）28．北方人独一处：湖滨南路（烤羊小腿）

29．振兴大排挡：湖滨四里菜市场（翻豆干，翻鱼虾）30．巴西烤肉：湖滨北路中信惠扬大厦

31．鑫客家府第：官任路38号（汀洲米粉，黄骨鱼炖豆腐）32．胡一刀小吃：后埭溪路102号（西安凉皮）33．荣记鱼粥：厦禾路871号之九（深海鱼粥）34．谭鱼头：湖滨北路28号（番茄火锅）35．湖滨餐厅：湖滨北路大华文雅公寓3楼（海南鸡饭，新加坡肉骨茶）36．上海龙记汤包：湖滨北路20号（鲜美汤包味）

三、禾祥东西路

37．糊涂火锅：白鹭洲路267号之十（青椒鸡）38．汉宫姜母鸭：角滨路双福花园18号

39．山里人家闽北菜馆：禾祥东路龙翔花园19号（官饼，草根汤）40．新奔马饮食店：禾祥东路13号（酱排套餐）41．二娃川菜：禾祥东路奔马新村（水煮活鱼）

42．老客家食府：禾祥东路12号之30店面（狗肉煲，河田鸡）43．金永福：禾祥西路美仁新村商场1号（酱海螺肉，蟹虎串烧）44．问泉美食园：豆仔尾路338号（凉拌海蛰头，椒盐茶树菇）45．阿发酱油水：美仁新村48号（海鲜酱油水，炸海蛎）

四、莲花一带

46．陇上人家：莲花北路44－45号（羊羔肉、丁丁炒面，特色凉拌菜，正宗兰州风味）47．莎诺西餐厅：嘉莲路172号（西式甜点，以提拉米苏特别出色）

48．鑫西域食府：厦融宾馆旁，涵光路8号（新疆风味，大盘鸡、爆炒羊肉、手抓肉）

49．上海·上海：嘉禾路宝龙中心a－8号（毛蟹年糕、蟹粉豆腐、大闸蟹等；特别推荐松鼠桂鱼、油炸冰淇淋）

50．天骄内蒙食府：嘉禾路104号，香江商场一楼右侧大厅（草原风味，烤羊腿、烤羊棒骨、椒盐羊排）51．不二斋：莲花北路53号（豆腐脑、京式炸酱面、芝麻烧饼、酱牛肉）52．大森林饭店：莲花北路54号（酱大骨头最受宠）

53．冷面馆：莲花北路34号（特色菜：冷面、酱骨头）

54．花中胜餐厅：莲花二村莲花医院对面麦当劳旁（由王小二传人带来的特色菜，其中有小二豆腐、小二鱼片、石头锅）

55．哈瓦那：菱香里88号（西班牙餐厅与复合式拉丁吧）

56．漳江蟹王：香莲里18号5楼57．驴肉香：香莲里26号（葱烧驴排、当归锅仔汤、百合烩芦荟、酱驴肉）

五、湖里

58．湖里金宝鸭肉店：竹坑路34号（特色菜：冬粉鸭，盐水鸭）

59．莆田阿雄卤面：湖里工行东门斜对面，竹坑路口（特色：兴化烩肠、卤面、炝肉，晚上才开店）60．岳阳楼湘菜：海天路36号（特色：鱼杂火锅，长沙干锅鸡）61．南翔小笼：sm广场一楼（上海风味，厦门惟一）62．津鱼头火锅：南山路466号（鱼头火锅）

六、莲岳、松柏一带

63．亚亮餐厅：屿后南里386号105室（特色：冬粉鸭、正宗石码五香）64．阿健牛肉庵：屿后路354号（泉州正宗风味）

65．新疆宝文饭庄：松柏中心c座04号（主营新疆菜，菊花羊腿、风味羊腰、涮羊肉等）66．焦记西安风味小吃店：屿后南里150号（羊肉泡馍、擀面皮、油酥饼等多样西安小吃）67．芭缇雅泰餐厅：莲岳路37号（泰国餐厅，有浓郁的异国风情）

68．天香阁：松柏小区屿后路236—238号（新派川菜、闽菜；特色菜有梅菜扣肉、南乳空心菜、砂锅鱼头）69．龙洲饭店：长青路90—91号（特色菜：笋干焖肉、姜鸡、冬笋芥菜）70．玉麟阁：湖滨南路619号（杭州菜，特色菜有叫化鸡、老鸭煲）

七、厦大、白城一带

71．洋洋小吃：厦大建行斜坡边（闽南家常菜，红烧豆腐做得最好吃）

72．陶然居：演武路普大广场二楼，厦门大学西校门对面（川菜，特色菜有辣子田螺，晾杆白肉、辣子串串兔等，特色小吃有豆沙脆锅饼等）

73．三千里韩国料理：海滨街76号（拌饭、红烧鸡块、冷面口味极佳）74．黑糖咖啡：南华路27号（海鲜饭、意大利面，还有多种口味的手工蛋糕）

八、鼓浪屿

75．黄金香：龙头路95号（肉松、肉脯）

76．叶氏麻糍：新华书店三\*路口77．龙头鱼丸汤：龙头路各餐厅的鱼丸汤都很地道（王蔚然、林润整理）

**打造美食地图工作总结2**

第一章、项目概述

项目名称：食在鲜京东美食地图-威海馆项目

主办单位：威海食在鲜电子商务有限公司

威海食在鲜电子商务有限公司隶属于万影（苏州）集团，并于20\_年初在威海市政府的大力支持下落户文登电子商务创业园，同时响应京东集团的“助力地方农产品品牌化”的核心理念，联手威海市政府合力打造“京东美食地图·威海站”。

威海食在鲜电子商务有限公司作为京东美食地图-威海馆的运营公司将引导京东海量级的用户对产品进行输出的同时，将于20\_年中，在全国范围内完成代理商总数399个的初步全国战略布局，并开设1082个落地”o”店（即：京东美食地图线下体验店），更好的打响知名度的同时，建立线上线下立体闭合的生态体系，从而从线上线下多维度的渠道帮助我们商家优质的产品向全国对广大的消费者进行输出。

建设性质：新建 建设地点：山东威海 建设用地：单店面积100㎡

建设内容：食在鲜京东美食地图-威海馆 建设期限：20\_年

**打造美食地图工作总结3**

>搭建校企研发平台

《计划》明确，福州市将建设中国闽菜博物馆，该博物馆位于仓山区塔亭地块，通过结合历史建筑，实现中国闽菜博物馆内集展示、教育、体验、消费等功能于一体，将其打造成闽菜保护发展中心。

值得关注的是，福州市还将分期分批编制闽菜保护名录项目；实施70岁以上闽菜大师制作技艺的拍摄及口述记录等传承保护工作；依据《福州市闽菜技艺项目代表性传承人及工作室评定和管理办法（试行）》，开展闽菜技艺项目代表性传承人及工作室申报与评定工作。并评选推荐一批闽菜技艺类非遗项目及非遗代表性传承人，推动一批市级非遗传承示范基地（含闽菜类）建设，进一步提升闽菜技艺文化保护传承水平。

闽菜招牌“佛跳墙”，汇聚山珍海味

《计划》提到，要开办课程培养闽菜人才，组建由中国烹饪大师（闽菜）、闽菜项目代表性传承人等组成的名师培训队伍，依托行业协会及职业院校开设闽菜培训班；支持中高职院校开设闽菜专业。

同时，每两年举办一次闽菜职业技能大赛，建立健全闽菜技能人才等级认定评价体系；整合院校、社会组织、企业等各界资源，建设闽菜研发平台，开展闽菜文化历史、膳食营养等研究工作，推进政企校共建研究机构，开展闽菜研发创新交流。

**打造美食地图工作总结4**

（一）经销商亲自主动并多次与终端老板洽谈超勇托底，并积极做进店关键人客情公关：从以前不愿卖、不会卖大高档酒，变为积极主动、愿意付出时间精力去执行，这是目前样板线路打造过程中我认为的最大成功和亮点；

（二）两只队伍信心十足、动力十足：打造中大部分终端不看好超勇，在尝试销售过后接受和愿意托底，让我们增加了打造样板线路的信心，也让两只队伍的斗志更加受到了鼓舞，人心齐，信心足也是目前执行过程中我认为的亮点和成功；

（三）抓住线路内最有影响力的终端，从“领头羊”开始攻克：打造过程中成功拿下一家销量较大较有影响力的终端，减轻了我们洽谈的压力和阻力，并成功带动该店周边相邻终端的托底销售；

（四）渠道营销活动的开展拉动动销：打造的2周内通过开展了4场渠道营销活动，通过街区巡街氏的开展，有效的拉动了消费者与产品的互动体验，增强的终端老板的销售信心，从不断有消费者要喝老勇闯和老板的抱怨到现在的消费者自点以及终端老板的完全接受，渠道营销活动功不可没，不可或缺；

（五）餐饮样板线路打造中传统终端联动的执行：餐饮终端的超勇托底与喜力主推销售也需要传统终端的共同发力，周边社区住户是该样板线路内重要的消费人群，两个场所的\'结合，共同打造街区整体大高档酒销售氛围；

**打造美食地图工作总结5**

美食地图

天镇：天镇原家熏猪手阳高：广灵豆腐干、面糊糊大同：百花稍麦、兔头 浑源：巧媳妇凉粉、浑源油炸黄糕

应县：应县牛腰山阴：油泡豆、山阴荷藕朔州：羊拐弯、烫面饺子、宋氏糖干炉、平鲁面塑

河曲：河曲咸肉、软米饭保德：保德碗托岢岚：岢岚烤羊肉、柏籽羊杂割原平：原平鲜肉锅魁忻州：忻州瓦酥、忻州老咸菜、高粱面鱼鱼、砍三刀定襄：定襄蒸肉 五寨：五寨烩菜偏关：偏关粉丝、窖头老陈醋

头脑、鼓楼羊杂、郝强强羊杂、老鼠窟元宵、太原老豆腐、老太原丸子汤、郭杜林月饼 清徐：老陈醋、徐沟灌肠娄烦：炒山药削面

平定：过油肉、北岭牌食醋阳泉：黄瓜干、豆腐丝炒粉条、三八席

太谷：太谷饼平遥：平遥牛肉、碗托介休：介休陈醋、木瓜黄酒、蘸片子 寿阳：香干

柳林：碗托、孟门熬离石：合棱则中阳线柏子汾阳：麻酱凉皮、豆角焖面 临汾

霍州：吴家熏肉临汾：牛肉丸子面侯马：太后御膳泡糕翼城：翼城十大碗 曲沃：羊汤

潞城：潞城甩饼、黎城油炸豆角、赵家山豆腐长治：三合面、酥火烧、黑圪条

平顺：平顺焖菜丝壶关：壶关羊汤、上党糊肘子长子：荫城猪汤、酥肉汤、上党腊驴肉、长子炒饼、焦家猪头肉

阳城：阳城肉罐肉、阳城烧肝晋城：炒大葱、过油肉大米、晋城十大碗沁水：沁水羊肉李圪抓、炒粉面饸饹、马记牛肉丸

稷山：赵氏四味坊麻花、酿菜万荣：临晋酱玉瓜运城：盐帮菜、相枣、蒲州青柿 闻喜：煮饼

**打造美食地图工作总结6**

鲁迅的北京美食地图

人们很难把鲁迅与美食、美酒联系在一起。实际上，在吃喝这件事上，鲁迅是个地道的行家，不但会吃，还会做，对许多菜肴都有堪称“行话”的独到见解。

北京是鲁迅从日本归来后长期生活过的城市，从1912年到1926年，共生活了14年，仅从这一时期鲁迅日记中，可以发现他去过的有名的餐馆就有65家！

鲁迅对于北京菜、北方菜非常喜爱，回到上海后还念念不忘。许广平甚至曾想为其请一位北方厨师到上海，因为厨师薪水太高，才打消了这个念头。

鲁迅记录的65家北京餐馆包括：广和居、致美楼、便宜坊、集贤楼、览味斋、同和居、东兴楼、杏花村等等。这还是不完全的统计，鲁迅去过的餐馆应该超过百家。作为大文豪，鲁迅把吃饭这件事看得很重，在日记中占了重要篇幅。这是民国新风尚，不同于古代文人“君子远庖厨”的习惯。

在众多餐馆里，鲁迅去得最多、最喜欢的是广和居。广和居是北京“八大居”之首，店址在宣武门外菜市口附近的北半截胡同南口路东，1932年停业。这里是北京文人雅士以及官员常常聚会的地方，在民国时期非常兴盛出名，曾有人书写楹联：广居庶道贤人志，和鼎调羹宰相才。

鲁迅经常到这家店的一个重要原因是距离近。鲁迅当时住在山会邑馆（绍兴会馆前身），所在的胡同就斜对着广和居大门。如有客人拜访，鲁迅甚至会直接让广和居送“外卖”到家里。

广和居是四合院布局，院里分成大小各种房间，这符合鲁迅爱和朋友吃饭的需求，他常呼朋唤友，多数是三五个人一起吃。

当然最重要的还是因为广和居有鲁迅喜欢的菜，那里的菜式基本上是宫廷菜改造的。广和居能吸引这么多名流和官员来，除了味道好，也因为它的菜多有典故，富有文化内涵。比如其招牌菜之一的“潘鱼”，就是晚清翰林潘祖荫创造的，以前叫做潘氏清蒸鱼。还有一道“曾鱼”，是曾国藩创造的。这自然让官员和文人感兴趣，还会引来很多附庸风雅的人。鲁迅喜欢广和居一道叫“三不粘”的菜，是用鸡蛋黄、淀粉、白糖、清水加工烹制而成。这道菜讲究烹制时动作快，成品似糕非糕，似羹非羹，用汤匙舀食时，要一不粘匙，二不粘盘，三不粘牙，清爽利口，故名“三不粘”，还有解酒的功用。

爱吃“三不粘”大概也与鲁迅爱喝酒有关系。鲁迅属于每顿饭必喝酒的人。史料记载，他和郁达夫喝酒的次数最多。鲁迅酒量不大，经常喝得酩酊烂醉，而且在喝酒的过程中烟不离手。郁达夫在1933年曾作诗赠与鲁迅，其中两句写道：“醉眼朦胧上酒楼，彷徨呐喊两悠悠。”

鲁迅好酒这事还常被人拿来攻击讽刺，曾有人在报纸上发表漫画，画着一大坛绍兴酒，旁边缩着一个很小的鲁迅。

鲁迅喜欢吃辣，据说最开始吃辣是为了解困，后来就上瘾了。1918年5月鲁迅在《新青年》杂志上发表短篇小说《狂人日记》引起了极大的反响，这个小说被胡适称为中国现代小说的 “开山之作”。鲁迅为此请胡适到北京绍兴会馆吃饭，第一道菜就是放了辣椒的梅干菜扣肉。

这个菜胡适非常喜欢吃，但他好奇菜里有辣，便问鲁迅：“据我所知江浙一带人爱甜不爱辣，先生好像是个例外。”鲁迅答：“绍兴人确无吃辣椒之好，独鲁迅有辣椒之嗜，我是以此物解困。夜深人静、天寒人困之时就摘下一支辣椒来，分成几节放进嘴里咀嚼，只咀嚼得额头冒汗，周身发软，睡意顿消，于是捧书再读。适之先生可以一试。”胡适听了大笑。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！