



惠民路上呼声最高的豆浆店 我们全体验过了

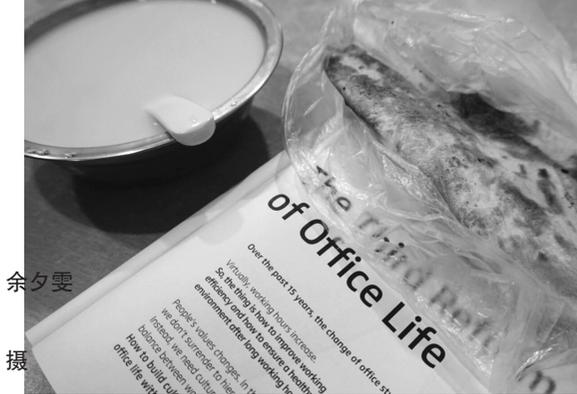
意外发现一家小吃店 牛肉煎包很不错

在我们推出吴山脚下美食密集区报告后,几乎是第一时间,后台就不断有网友留言,替惠民路的烧饼油条豆浆打抱不平。“惠民路新世界小学旁边的烧饼油条那才是一绝。”

“我也以为会有惠民路上城区政府边上那家烧饼油条,简直不能再好吃。”

拿出地图翻一翻,虽说惠民路和城隍牌楼有那么不止一炮仗路,但是从地理概念来说,的确属于吴山脚下。美食狗仔队,出发。记者 钱卓君 余夕雯

惠民美食店的豆浆味比较浓



余夕雯
摄

第一家

惠民美食店:更有豆浆本味

这次我们找了住在惠民路附近的一对夫妻充当带路党,两个人1996年住到这里,专业寻找高品质早饭20年。丈夫老胡看到本报那篇报道后,第二天二话不说专门起个大早赶到游埠豆浆,买了烧饼油条和豆浆细品后,说还是喜欢家门口的味道。于是我们根据他的指点,来到惠民路5-4号这家惠民美食店,点了咸烧饼夹油条一副,甜烧饼一只,咸浆甜浆各一碗。

他家的烧饼是典型的老杭州烧饼做法,光从形状上看就和游埠的方饼不同。烧饼里面放一点盐,加葱花,口感比游埠更清淡些。同样的清淡也体现在豆浆上,这家店的豆浆本身要比游埠的略浓,加的酱油咸度则比游埠的略低。吃甜豆浆还没这么明显,吃咸浆就很感觉得出来,更能吃出口豆浆的本味来。

地址:惠民路5-4号



加了辣酱的豆浆

余夕雯
摄

第二家

永津早餐店:豆浆吃出火锅味

听说我们在惠民路吃烧饼油条豆浆,小碗盖饭店老板发来贺电,说早就好来了。这位豆浆重症爱好者号称吃遍了杭州豆浆,最终情定惠民路。但是让他极力推崇的这家店虽说同样也在惠民路,却和老胡推荐的又不是同一家,而是在惠民路7-7号的永津早餐店(店面上写着赵辅荣食品店墙壁上写的是永津早餐店不要问我这是为什么)。前面那家靠近后市街,后面这家靠近十三湾巷。

一模一样的配置来一份,烧饼油条和前天这家做法一样,也是老杭州的造型。咸豆浆则让我们大吃一惊,碗里面搁着浓浓酱油和其他配料,等到滚烫的浆水冲进去后,碗表面浮起的已经不是一层细腻的泡沫,而是一块块的小疙瘩。这个样子,其实更像豆腐脑。尝一口,果然,是三家里面最咸的。更让我们吃惊的是,小碗盖老板还推荐了一种重口味吃法,就是,咸浆里面,加!辣!酱!我们战战兢兢加了后,眼看碗里迅速浮起一层红油,尝一口,浆儿吃出口火锅味,也是醉了!这家店的豆浆,更适合口味重一些的人,一大早想来个提神醒脑,除了浓缩咖啡,还可以有辣酱豆浆。

地址:惠民路7-7号

总结:建议甜咸党放弃成见携手合作,按照淡、中、重三个程度分(是指酱油咸度而不是豆浆浓度),惠民、游埠、永津恰好各占一档。请同志们对号入座,各取所需。

美食狗仔队还有两个贴心建议,第一,烧饼油条永远是现烤现吃最香,所以还是起得略早点好,如果去得迟了,吃到的是存货而不是现做的,那口感就大打折扣。第二,这些店不论烧饼还是豆浆均提供咸甜两种口味,所以美食狗仔队在此大声呼吁,咸甜党放弃成见,彼此给对方一个机会!如果你点咸烧饼,可以配甜浆,如果点咸浆,那么陪甜烧饼。如果点了辣酱咸浆,建议配甜烧饼外,再配一碗甜浆!!!同志们,能吃得起烧饼油条的我们,都不差钱!!!

第三家

古早永乐村:烧饼油条界的爱马仕

其实这家豆浆店不在吴山范围,但基于格调太高,人民群众都好奇,所以我们也一并帮大家探一探。

古早永乐村在寸土寸金的西湖边,开在利星对面,装修得极为高大上,以怀旧风格为主,黛瓦青砖、落地窗户。一系列豪华早餐由米其林三星名厨黄启云倾力打造,他加入古早永乐村团队,量身定制了食谱配方,被食客们称为烧饼油条界的爱马仕餐点,走的也是怀旧的“古早”味。主打的霸王油条对颜值和身材有统一标准,两个半苹果手机长度(36厘米长),2.5厘米厚、4厘米宽,超大一根,搭配一小碟酱油,蘸着吃。为了现代人的健康理念,每炸200根换一锅油。

古早养生豆浆,选的是东北非转基因黄豆研磨成浆,除了常规的甜浆和咸浆,还有榴莲豆浆和分子豆浆。分子豆浆,利用的是分子料理中的发泡手法处理豆浆,还有石斛圣女分子豆浆、玉米枸杞分子豆浆,用漂亮的马克杯盛着。

饭团爱好者可以试试店里的糯米肉松饭团或者肉臊饭团,用料很扎实,米饭也够软糯。胃口好的,还能再来一个中西结合的“酱汁肉烧饼”,外观看起来跟汉堡差不多造型,里面夹的是一块肥瘦相间的五花肉。

地址:东坡路26号

意外发现

高泉小吃店:羊杂牛肉汤真是开胃

在吃完惠民路两家烧饼油条店后,美食狗仔队自以为功德圆满,想打道回府。结果夫妻带路党里的妻子小牛,认真地对我们提出了批评意见:“你们不觉得早饭只吃烧饼油条豆浆,营养结构太单一了吗?有没有为肉食动物考虑过?”她说得好有道理,我们只能虚心受教:“那请问肉食动物的福利在哪里?”小牛就带我们去了这家位于后市街25-6号的高泉小吃店。

我们点了一份牛肉煎包、一份牛肉煎饺,一碗羊杂汤多加葱另一碗则不加。等我们报完单,老板娘已经心算好账,然后通过电冰箱上挂下来的电子扩音器,中气十足地把单子报给厨房。小牛说,老板娘真当弄得灵清,账单都在脑子里。有次她亲戚来顶班,就得弄支笔记记。

牛肉煎包和煎饺,到底哪个好?客观讲,煎包的底比馅好吃,煎饺的馅比底好吃。因为煎饺肉多汤汁满,而煎包底面积大。我们推荐一种败家吃法,煎包煎饺各点一只,然后把煎饺戳破,让里面鲜美肉汁流出来浸透煎包的底,趁热把吸满了肉汁的焦香的底吃下去。至于破相的煎包和煎饺留给谁吃,这不正是考验男朋友的时候吗?

羊杂汤里放的不是胡椒粉而是咖喱粉,我们问为什么放咖喱,老板娘教育我们:“羊汤要放胡椒粉,牛肉汤要放咖喱粉。”

“可是我们点的是羊杂汤啊!”

“这份‘羊杂汤’,里面放的是羊杂,汤我用的是牛肉汤。”



煎包煎饺各有风味 余夕雯 摄



羊杂牛肉咖喱汤 余夕雯 摄

羊杂牛肉咖喱汤的加葱版和少葱版比较,感觉加葱版更适合冬天喝,葱香被热汤激发,热乎乎地一碗下去,舒服。

(小编插话,编到这时,小编实在搞不清,这个牛肉煎包到底好不好吃,忍不住在办公室里发问,“写了那么多,那么到底好不好吃?”两个狗仔队员异口同声回答“好吃啊,不好吃为什么要写?”“那为什么不写明白点?”小编很迷茫,结果被美食狗仔队长钱真多理直气壮的回答直接气倒,她说,“我就想写含蓄点,太直接不符合我的风格,要不然又是好多人去排队了!”)

地址:后市街25-6号

都市健康·广告

500条冬日加厚保暖羊绒围巾 免费送



天气转凉,寒冬将至,气温逐日下降,本公司为了感恩回馈杭州市民,免费发放一批冬日加厚羊绒围巾500条,在这个冬天给您送上一份关怀,一份温暖

注:本次报名机会难得,数量有限,先报先得,请勿错过。

领取条件:

- 1) 本地常住居民,须年满65周岁以上(教师、军人、医生、离退休干部,优先办理)
- 2) 申请人必须在指定时间指定地点实名制领取,不得重领冒领。
- 3) 凡是在本单位申领过其他礼品的暂不支持办理。
- 4) 凡是夫妻双方报名者均可获得精品冬日大礼包(加厚羊绒手套)一人一双。

地址:西湖区天目山路160号 杭州皇草生物公司

免费申领电话: 0571-28228508 0571-28228528