



● 食客帮

粤菜， 点心做得好才是真功夫

文 / 徐秀秀 摄 / 胡梅铭

如今粤菜馆风起云涌的，食客们嘴巴刁钻，真正的好菜馆是要经得起考验的。在广东人的饮食习惯中，粤菜和粤点是分不开的。一日三餐，广东人把点心放在一个很重要的位置，筵席最后都安排有咸甜美点。很多人喜欢吃粤菜，但其实粤点才是真正考验一个粤菜馆的功底。所以，这次我们去的澳门街，师傅除了准备了几个主打菜之外，还拿出了很多招牌点心，让我们一试试口味。



食客:南木
职业:杂志编辑

小时候常会对妈妈煮的菜指手划脚，这个太咸了，那个酱油放太多了……结果长大了，自己拿手的菜除了煎蛋还是蒸蛋。这次侥幸成为澳门街食客帮一员，于是专门做了小小的准备。

第一道上是虾饺。两个白闪闪的大虾肉粉粉地嵌在透明饺皮里，第一口下去，翠绿的芹菜丁就从虾肉缝里迫不及待地蹦出来了！不过瘾，再一口下去，韧韧的饺皮就在嘴巴里转啊转，嚼出一串香。意犹未尽的时候，筷子已经夹不到第二个了，只好眼巴巴地看着别人，剩下咽口水的份。第二道菜是香米酿皇子鸽，就是一整个巴掌大的小鸽子。用餐刀割了一大块

放自己的碗里，竟然发现里面全是焦黄的香米，还没入口，就已被香米熏出了口水，皇子鸽也被烤得焦焦的，不油不腻，不脆不韧，酥酥香，刚刚好。紫金酱蒸凤爪、豆汁盘龙鳝、西洋菜、澳门盐焗虾、黄金海鲜卷、澳门酱汁焗茄子……这里最要提的就是椒盐鸭下巴了，喜欢吃衢州鸭头的人注意了，这里的鸭头完全是另外一种活法，值得大部分衢州鸭头共勉。

甜点上是葡国鸡蛋挞和泰国榴莲酥。我这个榴莲从不碰的人，一口气竟然吃了两个榴莲酥。当然，我的肚子就不高兴了，一路上挺的滚圆，怪嘴巴只愿享受美味，根本不考虑胃的承受能力。



帮主点评:

澳门街是适合小范围家庭聚会和商务聚餐的场所，门面很有葡国风格，地理位置也不错，菜式上很丰富，光是点心就有100多道，看着那些晶莹剔透、个头小巧却精致无比的小糕点怎么样都会食欲大增。而我们尝的榴莲酥、澳门虾饺皇等确实让人欣喜，都是量足而地道的粤式点心。粤菜刚进入杭城的时候走的是高端路线，而如今却更多地融入到了寻常百姓中，一些特色餐厅出类拔萃，消费也并不高，澳门街算是一家。老板告诉我，中午的时候他们特别推出了48元/人的自助点心套餐，除了100多款地道的点心外还有其他配菜可以享用，可以吃到下午3点半，喜欢吃粤点的人倒是有个好去处了。

澳门街地址：
延安南路吴山广场附近

食客:红酒
职业:教师

澳门街的装修很有特色，说它古朴吧，座位、灯光什么的都很现代；说它现代，你看它的桌子又是那种敦实的八仙桌，桌面上还有一些看似古老的图案。我到的时候已经晚了，澳门街的寿总为我们点了菜，紫金酱蒸凤爪、澳门香米酿皇子鸽、豆汁盘龙鳝一大串，名字听起来都不错。澳门虾饺皇每笼4个皮薄薄的透明得可以看到里面的虾仁，一口下去，呵呵，味道不错哦。澳门香米酿皇子鸽一点也不油腻，就是鸽子小了点，估计是未成年的小鸽子，后来才知道那是14天大的乳鸽。紫金酱蒸凤爪虽然说是广式的招牌菜，但味

道没什么特点。葡国鸡蛋挞倒是可圈可点，香脆不甜腻，肯德基的跟这个没法比。椒盐鸭下巴是一道普通的下酒菜，在这里也是做得色香味俱全，5个一盘，咬上去很香脆，重要的是这里的鸭头是带鸭舌的哦。澳门盐焗虾用锡箔包裹，划开锡箔，里面的虾烤得鲜红，看看味道就很美。不过好像是明虾个头不够大，要是换个个大的什么对虾那就爽了。豆汁盘龙鳝和别家相比一点不油腻，非常入味，要不是最后在吃得太饱我可以整条吞下。

顺便提一下店里的红酒比较普通，红酒杯没有用上高档的水晶杯，这个可以改进下。店里的消费么本人觉得适合2到4人小酌，人均70到80元，如果有贵宾卡可以打8.8折的。

● 角落头

家常小店的杭州味

发现人:Allen
公司财务管理

几天前，外地的朋友在QQ上问我：要来杭州出差了，推荐几个美食地方吧。于是，我就掰着手指向他一一数来那些名气大的酒楼。可是朋友说这都什么年代了，还去那些大酒楼？关键是要有意思的小店。于是我便推荐了上周末刚刚吃过的

一家小店。那家店是朋友带我去的，在浙大湖滨校区后门的一条小路上，当时只见一排平房，一个个房门紧闭，我不免一阵迷茫。看到我发愣的样子，朋友笑着推开了其中一扇门。我快步走进去，只见屋内摆了五六张小桌，全部满座，大家正吃地不亦乐乎，很High的样子。

运气不错，正好有一桌空出来，我的肚子也开始呱呱叫了。很快，第一道菜来了，一盆醋溜土豆丝端上了桌。其实评一家店的厨艺如何，看看土豆丝做得怎样就行了。摆在我面前的土豆丝，切得很细很薄。尝了几口，酸酸脆脆，非常开胃，华丽辞藻不需要了，反正两个字“好吃”。

第二道是“红烧仔排”，酱色排骨加上几片绿色生菜，色彩搭配得非常诱人。口感也恰到好处，增一分太腻，减一分太淡。后果是一下子就被我们抢光了。

这时老板娘又递来一盘“家常豆腐”。只见豆腐颜色金红，外表脆而不老，可见厨师对火候拿捏得很准。轻咬一口，里面雪白如玉的嫩豆腐破壳而出，味辣咸鲜，非常好吃。

最后上的是小店的重头戏——酸菜鱼。一端上桌，鲜味立刻飘入鼻中。酸菜鱼这道菜做得好不好，首先要看它的酸菜品质如何。这家店的酸菜叶子不是很黄，显然没有添加黄粉之类的染色剂。菜入口不是很酸，鱼是草鱼，分量足，肉很嫩，因为酸菜的调味，没有一点腥味。这里尤其要说一下它的汤，鱼味浓郁，清鲜爽口，回味无穷，拿来拌饭真是再好不过，我们可是吃了整整一大盆饭……

结账一算，四个菜42元，大家摸着饱饱的肚子，直夸物美价廉！N年前，一位大侠曾说过：真正的高手隐藏在民间。如果你吃多了珍肴佳饈，不妨去这些小店一品杭城的家常菜，别有一番风味！

寻常巷陌，普通人家，“角落头”挖掘的就是大家身边的美味。欢迎嗅觉味觉视觉超群的JMxD推荐杭州各个角落的美食美味！稿件可发送至csjxf@zjnews.com.cn，注明“角落头”。来稿一经采用即付稿酬，作者还将受邀参加我们的“食客帮”品尝美食活动。