



食客:红酒
职业:教师

外婆家在杭州久负盛名,那就是它的性价比。我来得早,从后门进来一看怎么像个自助快餐店?原来这是新的销售模式,为附近写字楼里的员工们提供工作餐,一看价格,3元、5元实惠啊!转过一个门到了大餐厅,有点西餐厅里卖中国菜的感觉,装修听说还使用德国技术。我们打开菜单点菜,红烧肉、香螺,青豆泥……其中麻婆豆腐才3元钱!其他菜都是20元以内,很少有超过40元的。我们点的菜很快上来了。扒皮鸡,口感类似盐水鸡,但是不油腻,微微有麻油香,爽口不油腻是这道菜的一个特点。还有如果不喜欢吃皮的朋友点这个菜不错,它的鸡皮已经整个给你剥好不用你费心。最特别的就是红烧肉了。这个红烧肉有酱肉的香味,但是又不咸,酥而不腻有点像干菜扣肉里面的肉,又有鱼的鲜味,真是难得的好肉!还有青豆泥润润滑滑的,不那么紧实也不那么甜,很少吃到这样可以用清爽口来形容的甜品。这道菜不仅能过嘴瘾,还能过眼瘾,可谓是色香味俱全的一个典范了,色彩嫩绿,还散发出一股青豆的香味,简直是棒到极点了,赞!

一个特点。还有如果不喜欢吃皮的朋友点这个菜不错,它的鸡皮已经整个给你剥好不用你费心。最特别的就是红烧肉了。这个红烧肉有酱肉的香味,但是又不咸,酥而不腻有点像干菜扣肉里面的肉,又有鱼的鲜味,真是难得的好肉!还有青豆泥润润滑滑的,不那么紧实也不那么甜,很少吃到这样可以用清爽口来形容的甜品。这道菜不仅能过嘴瘾,还能过眼瘾,可谓是色香味俱全的一个典范了,色彩嫩绿,还散发出一股青豆的香味,简直是棒到极点了,赞!

不一样的红烧肉 不一样的外婆家

●食客帮

现在吃饭要排队的第一个想到的就是外婆家了。本月17号刚好又一家外婆家新店在求是路上的公元大厦开张了,而下个月还有两家外婆家开门。周三晚上6点不到到达这家餐厅时客人已经满座,第一天开张也没对外宣传就有这么多客人真觉得有些诧异。这家座落在公元大厦一楼底座的外婆家行政餐厅保持了一贯的精致简约的装修风格,很适合商务区的就餐氛围,旁边同样是外婆家开的速堡餐厅灯火通明,让人感觉像是一个时尚感极其浓厚的现代化食堂。由于对外婆家太熟悉了,回来的食客也是,于是避开了招牌菜,点了最近推出的新菜,一吃果然吃出了不少惊喜。



千张包片儿

食客:小兰
职业:设计

刚在杭州工作半个月,非常忙碌,不过今天还是抽空去杭州最火的“外婆家”吃了顿晚饭,谁叫我自诩为是走南闯北的美食家呢,嘿嘿。出于职业的关系,我总是特别注意一家餐厅的装修和摆设。这里的餐具特别别致,形状各异,很想偷偷抱一个回去。因为这些颜色可爱的餐具,即使很便宜很普通的一个菜也让人觉得很有吸引



力。“外婆家”的那道红烧肉叫我印象很深刻,特别像妈妈做的。红扑扑的嫩肉躺在青花圆瓷碗里再加上醇香的咸鱼干,怎么能让大家停下筷子呢?这道菜到最后只剩下稀稀拉拉几口汤汁了。忍不住,大家再叫上了一碗。一桌子来杭州工作的外地朋友,难道和我一样想起了妈妈做的红烧肉吗?

帮主点评:楼书一样干净整洁的菜单,跟精致餐厅一样小资的环境,还是一样很高的性价比。再熟悉不过的外婆家,如今开了一家又一家。这家公元大厦的行政餐厅主要为了满足公元大厦商务圈的用餐需要,依然看到的是时尚的面孔、亲切的菜肴。点了很多海鲜菜最后却唯独那道外婆红烧肉招得所有人的喜欢,口味香甜一点也不腻,一连吃了好几块,连

肥带瘦的全吃下肚子,觉得很畅快。外婆家一向讲究至上的环境,另人惊诧的性价比,每次去换着点新菜总有惊喜,只是去吃的时候千万避开高峰,不然只能在门口排队等着做饿死鬼了。

(本期食客由大众点评网友情推荐)



金牌剥皮鸡



老法式千张

文/豆豆
摄/胡梅铭

(上接 C6 版)

星光客:菜和环境一样纯粹

星光客布置得别有情调。有一个大花园,一条带子样的池水横呈园前,红色和金色的鱼儿在里面游来游去。

因为青年旅舍,天气不好的时候生意就显得清淡,又是在高高的山顶上,让这里有一种世外桃源的安静。阳光灿烂的时候,可以在花园里喝茶,也可以选择坐在星光客的客厅里,这里有一整面墙的落地玻璃,原木桌子和椅子,还有一把很老式的琴靠在墙边,心情也随着沉淀下来了。

老板吴健是一个幽默风趣的人,直言开这家青年旅社实属好玩。市区的两家“千里扬帆”野鱼馆生意已经很好,自己

热爱美食喜欢做菜又爱交朋友,所以就在安静的山坡上开了家花园式的餐厅。他说我应该在桂花盛开的时候过来,这里到处是弥漫着桂花香,许多外国友人都慕名前来。

看到墙上有一块很大的留言板,仔细一看,确实是有许多住客的心窝话和BBQ合影。客厅摆放着电话机、录音机、电影海报,很是花心思。老板很得意地说昨天还有一对新人在这里举行婚礼。

老板很好客,叫了许多朋友一起过来和我一起吃他的私房菜,招牌扬帆鱼头、南瓜石鸡、干锅土匪鸭、茶香石斑鸡齐刷刷地隆重上场。我最喜欢那

道南瓜石鸡,肥硕的牛蛙和粉嫩的南瓜炖在一起真是特别,汤汁红润,有点番茄的味道。牛蛙还没吃几口,南瓜和汤汁倒是被我舀光了。

吴健说这些菜和这里的环境一样,自然纯粹,酱料是独家秘制的,鱼也是从每天从千岛湖运来的。

秋风瑟瑟,满桌的野味很快就见了底,我们在这个美丽的庭院里喝着暖暖的荞麦烧,真是比神仙还乐悠呢!

人均消费:50元
地址:虎跑路四眼井228号
电话:87153077



茶香石斑鱼



爆炒茶树菇

文/摄 徐晓岚