



↑路遇一个吃得正欢的美女,眼睛一瞥,不管了,吃要紧。



→糖葫芦配啤酒,爽!



问:小朋友,好吃吗?答:一般般



别拍我,吃相难看!



看什么,没见过情侣么?

# 赶一场年度小吃盛会 扫荡小吃展最抢眼小吃

文/见习记者 徐秀秀  
摄/通讯员 任焯



台湾小糕点

易中天说,一个城市的小吃,最能体现这个城市中市民的活法,有什么样的市民也就有什么样的小吃。又一届的小吃节,又一个人潮涌动的季节,各地的小吃文化聚集在了杭州黄龙体育中心,就让小记带你去走一遭吧!

## 韩国铁板烧:卖点在技术

老板介绍说这个铁板烧卖点在于进口的技术,烤炉的温度以及火候等都很讲究。看上去和别的烧烤并没多大区别,那么就尝几口看看究竟有什么奥妙,确实肉很鲜嫩,香味十足,连叫好吃好吃。也许是饿着肚子前来,吃到的第一样小吃自然要好吃些。

## 西施团圆饼:比豆腐更好吃

西施不是卖豆腐的吗?这个饼看上去不一般,一定要尝一下。摊主介绍说,这个团圆饼是用小麦粉做成极薄的皮,再用山地小萝卜切成的细丝混合土猪的前腿夹心肉拌成馅,放蒸笼里蒸熟。吃的时候一阵香,油多却一点都不腻,有点微辣却辣得恰到好处,很满足。

## 台湾天妇虾:一看就有食欲

逛到台湾小吃一条街的时候有点欣喜,一整条街的台湾小吃,颇为壮观。惟独看到这个台湾天妇虾很有食欲,来了一份觉得还不错,脆中带鲜。

## 台湾小点心:看着比吃着更爽

用大蒸笼蒸起来的漂亮小点心,小小的,颜色很缤纷,乍一看觉得这个小糕点除了外形漂亮外没什么特点,看着热气腾腾地刚出来一笼就买了好几种一尝。糯米很糯,味道清淡但是吃到嘴里很香,也许是前面吃多了咸味的东西,觉得这个不起眼的小糕点确实很出彩,是值得尝一尝的小甜点。

## 马奶酒:渴了可以当饮料

逛了一圈觉得有点口渴,一眼望去倒是有很多饮料,但觉得不够地道。看到马



正在做手捶牛肉丸的师傅

奶酒的时候觉得顿时兴奋,来自蒙古草原的东西这里挺难遇见,于是拿下一大杯。口味醇香清甜,说是酒,度数却只有1.5度,相当于饮料。

## 手捶牛肉丸: 打出来的牛肉特别脆

《食神》里,周星星把弹性十足的牛肉丸当乒乓球使用,真是有点夸张,这走完了大半圈,就看见几个伙计用棍子在捶着什么,细看才知道是牛肉,这就是潮汕有名的手捶牛肉丸。来了一碗,觉得口感爽脆有浓郁的牛肉味,汤底很鲜,的确有他独到的地方。只是口味上没有传说中那么传奇,和贡丸比起来,口感上脆很多。

## 张飞牛肉:贵得有理由

快走出场子的时候,一个布景很有特色的摊点把所有人的目光吸引过去:摊子的屋檐下挂满了黑色的京剧脸谱。几个人跌跌撞撞地冲到摊子前,由于人太多只能看见招牌写的是“张飞牛肉”,别的一概看不见。知道是卖牛肉的,挤了进去看见有各种做法的牛肉,还有面大旗旗写着“夫妻肺片”。那就拿份“夫妻肺片”,好吃!香菜加香辣的调料,口味很重,正宗!几个人一下就把一份给抢光了。这个“张飞牛肉”的东西果然地道,据说可是当地很有名的招牌,只是价格有点贵,不过老板说了牛肉是上等的当然也就贵了。



西施团圆饼



好香的烧烤啊



台湾天妇虾

## ●贴士

## 小吃节不可不知

**地点时间:**黄龙体育中心包玉刚游泳场旁边,时间为11月8日至11月14日每天的16:30至22:30,门票每张3元,展销现场设有两个售票点。

**有多少小吃:**本届有小吃展位253个,参加展销的品种达500余种。

**新品种:**60余个,包括:漓江船上糕、福州的佛跳墙、潮汕的手捶牛肉丸、张飞牛肉。更有30余种台湾小吃团体参展。

**导吃图:**因中华小吃现场人流量大,为避免消费者满场转,今年小吃展组委会专门在小吃现场制作了大型“导吃图”,消费者可通过导吃图寻找喜爱的小吃。

**须知:**尽量“轻装上阵”,非必需的贵重物品不要随身携带。遵守现场秩序,带好小孩和老人,保管好身边的钱包和物品,寻人寻物请与现场广播站联系。将吃剩食品扔入垃圾箱,保持地面清洁,展现自身素质。

**投诉:**发现有损消费者利益的行为,请与现场指挥部联系,有相关人员负责查处。组委会的消费者投诉电话:15958102315。

## 假日烘焙学堂 周六开课

尚有少量名额报名从速哦  
文/见习记者 徐秀秀

本报上周推出假日烘焙学堂后,近一周吸引了不少MM报名参加,剩下的名额不多了,想学的MM可要抓紧报名了。

上周五一早,就有不少MM打来电话咨询自己没有基础是不是可以学烘焙。记者特意问了老师,老师说没有基础一点没关系,只要带上勤学的脑袋和一双手就可以。而且参加培训的MM们不需要带其他任何东西,烘焙学堂会为你准备好一切材料和器具。老师将会手把手地把你从一点都不会的生手调教成一个让人羡慕的烘焙专家,而且做完的点心你还带回去跟家人分享。回到家,你可以在此基础上自己摆弄着做出有自己创意的特色点心呢!另外,我们也欢迎年轻妈妈带着孩子来参加哦!

想参加第一期活动的读者今天下班前快来报名。如果你是烘焙爱好者,还等什么呢?

再次说明下首期烘焙培训的全程课程为5次,学做10种西点,特惠收费200元。我们也接受单次课程的报名,价格是50元。

本周六上午九点半,已经报名的读者请到指定培训点上课,请提前5分钟到达,小记将在大门口恭候各位。



## 假日烘焙学堂课程(共5期):

第一课:墨西哥面包和辣酥

第二课:凤梨酥和榴莲酥

第三课:披萨和苹果派

第四课:蛋糕胚和慕斯蛋糕

第五课:曲奇和蛋挞

**上课时间:**11月11日至12月9日的每周六上午9:30—11:30

**费用:**全程五期特惠价200元(包括材料费用在内,做完的西点可以带回家)。也可以单期报名,每课收费50元

**上课地址:**杭州市复兴路235号杭州江滨职业学校(公交K39、K404、20、308等海月桥站下车就是;自驾车沿中河高架南星桥方向到复兴路口下,再往前开几百米就到了)

**报名地点:**浙报采编大楼2602室

**咨询电话:**85311203、85311080