

西子湖畔传出的杭帮菜

西湖醋鱼、龙井虾仁、东坡肉、叫化童子鸡……当我们看到这些熟悉而可口的名字的时候,我们想到了它们就是我们杭帮菜的代表。杭帮菜最早可以追溯到距今一千多年的南宋,当时临安作为繁华的京都,南北名厨济济一堂,各方商贾云集于此,杭菜达到鼎盛时期。选料严谨,制作精细,注重原味,清新爽嫩,这是杭帮菜的特点。今天就让我们来看看杭城有哪些杭帮菜馆子呢?



楼外楼菜馆总店

地址:孤山路30号(西泠印社东侧)
电话:0571-87965463

店铺介绍:楼外楼,创建于清道光二十八年(1848年),是一家具有145年悠久历史的老店,她坐落于风景优美的孤山之麓,像一颗明珠镶嵌在水光山色之中,熠熠生辉。

网友点评:

老公到杭州开会,我就跟着一起出来玩玩。头几天几次路过楼外楼都没敢进去,想象着在西湖边那么大的店面还不把人宰死,一直在小店解决温饱问题,可总是不甘心。有一天我俩商定就奢侈一回吧,以后省回来吧。到了店里一看还真火,服务员一路小跑的上菜倒茶,等我打开菜单我乐了,并不比外面小店贵啊,真是后悔没早来。我是江苏人,10岁离开南方就没回去过。这次看到糟鱼、糟鸡还有青蚕豆炒的菜都亲切得不得了,西湖醋鱼又是必吃的西湖招牌菜。人少没办法一次都吃到,只能吃着这顿想着下顿了。后两天又去过两次。

外婆家马腾路店

地址:马腾路6-1号
电话:0571-88051987

店铺介绍:外婆家马腾路店营业面积1000平方米,拥有388个餐位,20个包厢,包厢有全隔和半隔之分。餐厅内部装饰清新自然,小品水景灵动雅致,匠心独具的半隔式包厢巧妙地划分就餐区域,特有景观露天餐位,别有一番浪漫情趣。

推荐菜:

茶香鸡、珊瑚虾、青豆泥、麻婆豆腐、酸菜鱼、东坡肉、秘制蹄膀

网友点评:

最初,是对外婆家这个招牌特别感兴趣,特有亲切感。进去后发现环境也不错,不算富丽堂皇,但也不失品位。点餐时发现,真的很实惠,价格实惠,菜色却不低档。菜挺好吃的,就是味道好,再加上价格实惠,所以这里真的每天都座无虚席,有很多人等都愿意,所谓想吃美味就要有耐心嘛,这里的麻辣豆腐是我最喜欢的,酸菜鱼是我和朋友共同的爱好,每次去都要点的。有时候,从外地一回来,就直奔外婆家,解馋啊。

花桂茶酒坊

地址:满觉陇路四眼井51号
电话:0571-87979899

店铺介绍:杭州花桂茶酒坊位于西湖十景之一的满陇桂雨景区内,相邻雷锋塔、净寺,整个茶坊簇拥在桂花树丛中,绿荫环抱;倚窗而坐,饱尝和煦温暖的阳光;凭栏远眺,青山绿水尽收眼底;使人充分感受到融入大自然的乐趣,诗情画意尽在其中。

推荐菜:

神仙豆腐、外婆鱼头、招牌茄子、烤鱼

网友点评:

环境真不错,服务态度也好,最主要的是菜也满好吃的,神仙豆腐、外婆鱼头这两道菜一定要点,特别是外婆鱼头很大,很好吃!吃得比较开心,因为我一直非常喜欢

桂花的香味(家后面有棵桂花树,所用的面霜全是桂花味的),男朋友所以后来想带我去。那里的外婆鱼头太好吃了,还有招牌茄子,烤鸡翅也是相当不错的。不过最爱的还是秘制桂花茶,容器也精致,还有蜂蜜调味,美容又养颜,建议美人们常去喝!对减肥以及皮肤保养是有很大的好处的!

好龙翔餐厅茅家埠店

地址:龙井路18号
电话:0571-87972135

店铺介绍:好龙翔目前有东坡路店和龙井路店两家,曾获得杭州百家名店等荣誉奖项。龙井路的好龙翔坐落于环境优美的景区龙井路上,它的就餐环境得天独厚。这是一家以农家菜为主打的主题餐厅,同时也经营着露天夜宵,尝试过的客人在这里就餐都说值得。

推荐菜:

龙翔鱼头王、醉香螺、印度飞饼、荞麦包

网友点评:

这家的装修很豪华,有种富贵大家庭的温馨感觉。坐在餐厅里吃饭,镂空的门窗把外面的一切美丽风景都呈现在你的眼前。饭菜的口味都不错,很有特色。麻辣豆腐、鱼香肉丝看着就很好吃。西湖醋鱼、酱醋排骨、铁板神仙肚、金汁肥牛锅仔不论是色泽还是口味都是非常的鲜美,还有最值得推荐的蜜汁番薯和苕骨萝卜煲,番薯暖胃、排毒,萝卜俗称人参,你说是不是一道集美容与健身为一体的美味组合呢?

我也要学杭帮菜

西湖醋鱼

西湖醋鱼,又称“叔嫂传珍”,传说是古时嫂嫂给小叔烧过一碗加糖加醋的鱼而来的。选用体态适中的草鱼,最好先在清水煮熟,要掌握火候。装盘后淋上糖醋芡汁。成菜色泽红亮,肉质鲜嫩,酸甜可口,略带蟹味。

原料:

主料:活草鱼1条(约重700克)。
调料:姜末1.5克,白糖60克,绍酒25克,酱油75克,醋50克,湿淀粉50克。

烹调过程:

- 1、将草鱼饿养两天,促其排尽草料及泥土味,使鱼肉结实,宰杀去掉鳞、鳃、内脏,洗净。
- 2、把鱼身劈成雌雄两半,斩去牙齿,在雄脊上,从颌下4.5厘米处开始每隔4.5厘米斜片一刀,刀口斜向头部,片第三刀时,在腰鳍后处切断,使鱼分成两段。再在雌脊脊部厚肉处向腹部斜剖一长刀,不要损伤鱼皮。
- 3、将炒锅置旺火上,舀入清水1000克,烧沸后将雄脊前后两段相继放入锅内,然后将雌脊并排放入,鱼头对齐,皮朝上盖上锅盖。待锅水再沸时,揭开盖,撇去浮沫,转动炒锅,继续用旺火烧煮,前后共烧约3分钟,用筷子轻轻地扎鱼的雄脊颌下部,如能扎入,即熟。炒锅内留下250克清水,放入酱油、绍酒和姜末调味后,即将鱼捞出,装在盘中。
- 4、把炒锅内的汤汁,加入白糖、湿淀粉和醋,用手勺推搅成浓汁,见滚沸起泡沫,立即起锅,徐徐浇在鱼身上,即成。

东坡肉

【特点】

以薄皮嫩肉用名酒焖制此菜,色泽红亮,味醇汁浓,酥烂而形不碎,香糯而不腻口,是杭州传统名菜。

【原料】

猪五花肋条肉1500克、绍酒250毫升、姜块50克、酱油150毫升、白糖100克、葱50克

【制作方法】

- 1、选用皮薄、肉厚的猪五花条肉,刮尽皮上余毛,用温水洗净,放入沸水锅内焯五分钟,煮出血水,再洗净,切成20块方块。
- 2、取大砂锅一只,用小蒸架垫底,先铺上葱、姜块,然后将猪肉整齐地排在上面,加白糖、酱油、绍酒,再加葱结,盖上锅盖,用旺火烧开后密封边封,改用微火焖二小时左右,至肉到八成酥时,启盖,将肉块翻身,再加盖密封,继续用微火焖酥。然后将砂锅端离火口,撇去浮油,皮朝上装入两只特制的小陶罐中,加盖,用桃花纸封罐盖四周,上笼用旺火蒸半小时左右,至肉酥嫩。食用前将罐放入蒸笼,用旺火蒸10分钟即可上席。

杭帮菜排行榜

外婆家杭州大厦店	人均51元
杭州娃哈哈大酒店	人均66元
皇饭儿厨工坊	人均63元
粗菜馆马腾路店	人均55元
名人名家大酒店文二店	人均106元
尘依食铺保俶店	人均48元
羊汤饭店	人均26元
林语花园餐厅	人均81元
继宏西湖名菜馆	人均49元
新白鹿酒店	人均35元



优惠集中营

渝鼎锅重庆火锅

地址:德胜路11号(众安温泉对面)
电话:0571-85083977

4月18日至4月27日,凭口碑卡消费,除海鲜、酒水、主食、锅底、调料外,其他的全是五折。

醉心美食楼

地址:湖墅南路118号(文晖大厦)
电话:0571-88802507

4月1日-08年4月18日,午餐7折优惠酬宾。(酒水,海鲜除外)

张记黑鱼馆德胜店

地址:再行路长德弄87号餐饮一条街
电话:0571-85809507

4月6日至4月30日,点老鸭煲的顾客每人即送啤酒一瓶或雪碧一瓶。

新店开张

外婆家城站店

地址:城站火车站(铁道大厦15-16楼)
电话:0571-56829999

推荐菜:茶香鸡、珊瑚虾、土豆泥、川香仔排

外婆家计量店

地址:万塘路252号(计量大厦1楼)
电话:0571-87333972

菜系:杭帮菜 江浙菜

新家锅庄再行路店

地址:再行里27号(德胜乐购后)
电话:0571-85385713

菜系:火锅/砂锅

湘庭府

地址:文三西路680-8号(阳光花园对面)
电话:56877168

菜系:湘菜