



2008杭州夏季美食推荐 40款必吃精选

杭州 40 款必吃美食精选

杭州是美食的天下，本期口碑网隆重推荐杭城 40 款必吃美食精选，给广大的美食爱好者一个餐饮指南。



» 家常菜、杭帮菜类美食推荐

青豆泥

主料:青豆 300 克,冰糖 200 克,蜜桂花汁 50 克

调料:湿淀粉 25 克,熟猪油 100 克

特点:色泽翠绿,质地酥泡,味甜润滑,稍带清香,多食不腻。

烧制方法:

1.将青豆洗净、煮烂、晾凉,用钢筛擦洗去皮,

倒入布袋压干水分,再压碎成泥。

2.冰糖捣碎,加水溶化成糖汁。

3.取炒锅置旺火上,放入熟猪油烧热。下清水 100 克,加入冰糖汁、青豆泥、蜜桂花、湿淀粉,用炒锅不断搅动,至豆泥沸腾起细泡时,起锅盛盘即成。

推荐餐馆:米立方·风尚餐厅

地址:朝晖路 182 号(国都发展大厦 3 楼)

电话:0571-56853373

口碑网友点评:这家店是我极力推荐的。我要说的是这家店服务很好,点菜也很规范,环境很好,卫生间也很干净。最重要的是这么好的地方,价位一点都不高,我说的每人 50 元还是往高的报的,两个人去的话 100 元左右就吃得很好了,可以点三四个菜,还有西瓜汁和点心了。

更多推荐:麻婆豆腐、蛋黄子排、东坡肉、番茄鱼、油爆虾、珊瑚虾、片儿川、蛋黄鸡翅、茶香鸡

» 川菜、湘菜类美食推荐

水煮鱼

原料:鱼肉 250 克,青蒜 150 克,芹菜心 100 克,干辣椒 15 克,郫县豆瓣 40 克,清油 200 克,酱油 15 克,味精 1 克,姜片 10 克,蒜片 15 克,水豆粉、清汤各适量

特点:“麻上头,辣过瘾”,喜欢辣的千万别错过水煮鱼。

烧制方法:

1.将鱼杀好洗净,剁下头尾,片成鱼片,并把剩下的鱼排剁成几块,将鱼片腌 15 分钟。

2.烧开一小锅水,将豆芽洗净后,放入开水中烫一下,捞入大盆中,按个人口味撒一点盐,备用。

3.在干净的炒锅中加平常炒菜三倍的油,油热后,放入三大匙豆瓣爆香(或剁炒),加姜、蒜、葱、花椒粒、辣椒粉及干红辣椒中小火煸炒。出味后加入头尾及鱼排,转大火,翻匀,加料酒和酱油、胡椒粉、白糖适量,继续翻炒片刻后,加一些热水,同时放盐和味精调味(要尝一下咸淡)。待水开,保持大火,一片片将鱼片放入,用筷子拨散,3~5 分钟即可关火。把煮好的鱼及全部汤汁倒入刚才盛豆芽的大盆中。

4.另取一干净锅,倒入半斤油。待油热后,关火先晾一下。然后加入花椒及干辣椒(看个人的嗜麻辣程度),用小火慢慢炒出花椒和辣椒的香味。注重火不可太大,以免炒糊。

5.辣椒颜色快变时,立即关火,把锅中的油及花椒辣椒一起倒入盛鱼的大盆中,这样香喷喷的水煮鱼就好了。

推荐餐馆:沸腾鱼乡延安南路店

地址:吴山广场延安南路 18 号 2 层(天风商厦)

电话:0571-87918777

口碑网友点评:水煮鱼真不是盖的,味道很好!不过建议大家不要把辣椒捞掉,这样会更入味一点。馋嘴蛙也很不错,是必点的菜哦!

更多推荐:毛血旺、酸菜鱼、香辣小龙虾、乾隆鱼头

» 小吃、甜点类美食推荐

榴莲酥

原料:水皮料——面粉 500 克、鸡蛋 1 只、糖 50 克、猪油 25 克、水 150 克,油心料——牛油 300 克、猪油 500 克、面粉 400 克,馅料——榴莲 50 克

特点:松化可口,榴莲香味

制法:

1.将水皮料与油心料分别和成水皮、酥心,然后再制成酥皮。

2.将酥皮用擀棍擀开,用印模印出圆形皮。

3.在圆皮上放上榴莲馅,上面再放上一块酥皮。

4.按捏住两块皮的边缘,使两块皮粘在一起,然后排在烤盘中入炉,用上火 220°C、下火 200°C 的炉温烘 10 分钟,出炉扫上蜜糖,撒上芝麻即可。

推荐餐馆:竹家庄避风塘平海店

地址:平海路 38 号(马可波罗假日酒店裙楼)

电话:0571-87018888-1777

口碑网友点评:榴莲酥,我的最爱。隆重推荐这家店是因为这里的大师傅还是有点手艺的,做得很不错。味道很香,没有新鲜榴莲那么臭,外酥内绵,真的是美味中的美味。超级喜欢,每次必点,太好吃了,这不写着口水就下来了。

更多推荐:鸡翅、提拉米苏、牛肉粉丝、虾肉小笼、生煎、芝士蛋糕、蛋挞、芒果布丁、泡芙、辣松



梵雪美容吧

地 址:西湖区文三路 128 号(文三路口) 101 室
电 话:0571-8721-8088/8711-1000/8711-0003

优惠内容:

- 凭此券可抵用 100 元现金(不兑换现立、不找零);
- 消费送礼券卡(不可累积使用,特价除外);
- 限新会员;
- 优惠券有效期至:2008 年 5 月 18 日。



花郎韵味黄姑山店

地 址:西湖区黄姑山路 18 号(黄姑山公园旁)
电 话:0571-8711-8815/8816/8817

优惠内容:

- 凭此券享受《特约套餐, 清水除外》;
- 不得与其它消费同时享用;
- 优惠券有效期至:2008 年 5 月 25 日。

备注:



沈氏精菜馆

地 址:下城区武林门大街 10 号(武林夜市内) 101 室
电 话:0571-8701-8701/8702-8702

优惠内容:

- 凭此券享受《金牌鱼头王, 清水除外》;
- 不得与其它消费同时享用;
- 优惠券有效期至:2008 年 5 月 25 日。

备注:



第二港式餐厅

地 址:西湖区文三路 128 号(文三路口) 101 室
电 话:0571-8721-8088/8711-1000/8711-0003

优惠内容:

- 凭此券享受《海鲜、快餐、点心、清水除外》;
- 不得与其它消费同时享用;
- 优惠券有效期至:2008 年 5 月 25 日。

备注: