



1、2、6 舟山东路上最有名的肉夹馍,这个做了七年肉夹馍的小伙子,是这条路上的一道风景
3 莫干山路上的肉夹馍
4 高沙麦香村杂粮饼
5、7 台湾手抓饼

杂粮饼,卖的是感情

杂粮饼,其实就是一种脆皮的面饼包着些许蔬菜香肠又或者加一些特殊的酱料,虽然简单,可是相差了一点细微的生脆感就会有很大不同。

“一天不吃杂粮饼,我就觉得自己没吃饭似的,做什么都觉得不对,别人觉得排队买饼很麻烦,可是我看到人越多就越开心,总觉得大家都应该吃杂粮饼。”有个朋友这样和我说。看着她认真的表情,我惊讶地张大嘴巴,真的有这种让人着迷的饼吗?心里打了一个大大的问号。

那天没有吃饭,理所当然地被她拉去吃她的最爱,心里还一直犯嘀咕,不就是一个饼吗?还要走这么远的路,可是感情难却啊。刚走到小店门口,她向老板伸出两个手指,老板心领神会地点点头,马上干净利落地在薄薄的面饼上打上鸡蛋,用专业的工具把它均匀地涂抹在面饼上,再撒上香菜、榨菜和各种调料,糊上一层厚厚的甜酱,最后放入黄灿灿的小麦饼,短短的两分钟,一个香喷喷的杂粮饼就送到了我的面前。我接过来,顾不得朋友挑衅的笑容,狼吞虎咽地吃起来。“里面的小麦饼是杂粮饼好吃与否的关键,现在很多做杂粮饼的很不正宗,杂粮的比例控制不好,饼做得不是太黄就是太白,口感也不好。”杂粮饼不仅味道好,而且也是很多爱美女生钟爱的食品,特别是爱苗条的女孩更是对它情有独钟,因为杂粮饼不光能量低而且有营养,既能饱肚又能减肥,可谓一举多得。当别的杂粮饼店都纷纷涨价时,这家店却坚持没有涨价。问其原因,老板是这样回答的:“来我店里的都是老顾客,他们吃的是感情,我卖的也是感情,感情是不能用钱来衡量的,做饼就是做人。”这句话让我感动,终于明白为什么朋友如此痴迷这家店。

价格:2元

购买地:高沙麦香村

肉夹馍,掰一小块,再掰一小块

第一次听到肉夹馍,以为是说错了,肉怎么能夹馍?于是查了资料,原来,肉夹馍其实是“肉夹于馍”,老百姓不喜欢文诌诌地讲之乎者也,加上西安人性急,直爽,于是省去“于”字,喊起来便当。据说最早的时候“肉夹馍”叫“馍夹肉”,方言听起来像“没夹肉”,没

夹肉怎么办?就一心急,叫成了“肉夹馍”,听起来也好多了。

第一次吃肉夹馍,心急得很,三下五除二就把它给解决了,除了嘴巴中留有浓浓的肉香外,没有觉得有什么特别之处。后来和朋友说起,朋友大笑,说:“肉夹馍是要慢慢品的。”原来吃肉夹馍还有这等讲究。第二次去买的时候,便向师傅请教。“吃馍不能急,掰得越小越好,这样汤汁调味才能入馍;吃时不能用筷子来回搅动,否则鲜味会大减,也不容易保温。它讲究的吃法是从周围一层一层一点一点“蚕食”,佐以香菜、糖蒜和辣酱能提味调鲜。”师傅专业的一段话,让我长了不少见识,如此说来吃肉夹馍时正是和朋友叙旧聊天的好机会。

听师傅说,肉夹馍是由樊凤祥父子俩创于1925年,已有70年历史。并于1989年参加商业部“金鼎奖”评选活动,被评为部优产品。腊汁肉是肉夹馍的重头戏,关系着肉夹馍的美味与否,正宗的腊汁肉比一般酱肉酥烂,滋味鲜长,由于选料精细,调料全面,火功到家,加上使用陈年老汤,因此所制的腊汁肉与众不同,有明显的特色,人们称赞它是:“肥肉吃了不腻口,瘦肉无法满嘴油。不用牙咬肉自烂,食后余香久不散。”轻轻的掰一小块放入嘴里,慢慢品尝,回味无穷。

价格:3元

购买地:莫干山路上

永康肉麦饼,不变的是味道

上次说起饼,同事强烈推荐我去银泰边上的那家永康肉麦饼店看看。那天刚好有空,便准备去一睹庐山真面目。转了两次公交车,问了N个人,终于在一个弄堂里发现了传说中的它。还没进门,就听到里面传出一阵爽朗的笑声,循着笑声进去,三个女人,两个男人,正在和胖乎乎的老板调侃,咬几口饼,再喝几口水亮水亮的黑米粥,他们大概是这里的老主顾。“胖子,你店里生意怎么每天都这么好的,干脆我来给你当服务员好了,这样我还可以每天吃肉麦饼。”一个女人笑着对老板说。那个被称为胖子的年轻男人笑笑说:“我哪里请得起啊!”听他们聊了很久,偶尔也插几句,虽然不认识,可是气氛却很融洽。

老板是永康人,一年前一家人来到杭州卖肉麦饼,短短的时间已经有了很多老客,店面也是一扩再扩,可是味道始终还是和刚开时的一样赞。

说起永康肉麦饼,也许知道的人不是太多,但是只要吃过

的,无不对它念念不忘。肉麦饼在永康当地是经典的主食之一,家家户户都会做,无论早中晚餐,肉麦饼加稀饭都是美味的一顿。饼的馅里最普通也是最好吃的一种是霉干菜加肉,把五花肉切成小小的丁,和霉干菜搅拌在一起,鲜香四溢。做这个饼,是很有讲究的。首先,这饼里的肉,千万不能图省力用搅肉机搅碎,那样味道会差很多;第二,饼下锅去烤的时候锅底是不能放油的,全凭师傅的手艺,要把面皮和得恰到好处,才不会粘锅。这样烤出来的饼,香味很纯粹,不带一点油腻,而等下口的时候,才发现松软筋道厚薄适中的面皮和里面带着肉汁的馅是绝配。

当然,为了照顾各人的口味,馅可以有多种,有土豆馅、豆腐馅、四季豆馅等等。这家店里还有笋干馅的,有点酸酸的味道,吃上一口,沉睡了很久的味觉一下子复苏了,再配上一碗稠稠的黑米粥,是完全不一样的美食体验!

价格:3元

购买地:耶稣堂弄17号(银泰边上)

假期推荐

订座热线:85311031

新三毛大酒店

地址:杭州清泰街571号

订座电话:87272999 87816699

龙井路柒号花园餐厅

地址:杭州龙井路7号

订座电话:87979123 87999797

Galanz 格兰仕 光波炉 A6 的快乐时尚观

大家都知道,做家务活是十分累人的事情:洗衣服、洗碗、做菜做饭……而洗衣机、洗碗机、吸尘器家电的进驻,妻子已经可以“贤惠”但不“忙碌”。但做菜时还是要承受“烟熏火燎”,在旁边守候,人们对煤气炉等明火烹调的安全性心有余悸却只能表示无奈,这无疑为“美中不足”。

而光波炉的诞生填补了这方面的空白,展现了更新的生活方式。其快捷、方便的“烹调理念”,让家庭主妇连“主厨的事情”都可减免。如目前格兰仕这种名为“中国红”A6的光波微波炉真正实现了无油烟、全自动烹调,提供了更多的休闲娱乐空间。针对中国美食烹饪高要求、多样性的特征,格兰仕还特别为A6光波

炉添加了“蒸汽魔块”,可有效抑制微波、光波加热食物时水份、营养和维生素等的流失,保持食物的鲜美而且其加热速度快,十几分钟的烹煮两三分钟完成。

值得注意的是,A6的时尚化设计,光彩照人,边上镶着中国式的“行云流水”印花,全镜面钛膜炉门加上智能操作面板设计,又让这款传统文化意味浓厚的光波炉不失现代家电的时尚典雅。

“换一种生活方式,世界更精彩。”生活是要多彩的,活着就要精彩,而生活应该是健康舒适的,光波炉进一步提出了时尚休闲新观点。

温馨提示:

CCTV-2每天18:00播出《格兰仕3人餐桌》,有奖征文微博美味妙招,敬请留意!