

完美夜生活之烧烤

夜店门口的烧烤是卖得最好的

文/实习生 舒翡 摄/姚志伟

男人们喜欢三五成群扎堆喝夜酒,有一样东西,似乎成了夜生活的必备调料,那就是烤羊肉串。和一个资深的夜行者聊天,他可以脱口而出哪里的烤羊肉串最好吃,哪里的烧烤最入味,哪一家又是偏辣又或者偏咸。只不过是一根细细的铁丝上面,串上肉类、蔬菜,放在烤炉上一烤,然后洒上各种调料,很简单,却很生活。有人说要是酒吧门口没有烧烤,就不是完美的夜生活。

凤凰寺的烧烤最好吃?

有人说最好吃的是在HOD门口

要是问起杭州城里哪里的羊肉串最有名、最好吃,估计有一半回答是中山中路上的凤凰寺。不过最近,说起羊肉串,夜行者们总是提起位于灵隐路上的HOD酒吧门口的烧烤。“那里有一家味道很好的烧烤摊子,尤其是羊肉串。”拿朋友的话来形容:除了老牌凤凰寺,之前吃到过的羊肉串顿时统统黯然失色。

光是羊肉串好吃,还够不上八卦的资格,关键是听说那卖羊肉串的师傅,每天生意忙得不可开交,“毛估估一个晚上有2000元的营业额”——八卦传闻就是这样开始的。

为了证实这一江湖传言,索性和朋友一起去一探究竟。烤炉前师傅正在专注地烤着羊肉,一串接一串,专业娴熟。虽然师傅烤得很卖力,可是摊子前面还是排起了长队,几个服务员焦急地等着,时不时地伸长脖子数前面还有几个人,估计在酒吧的顾客也已经等得口水都快留干了。“来酒吧的人几乎都会点这里的羊肉串,一来是因为到了半夜附近也没有什么夜宵可以买,最主要的是这里的羊肉串已经烤出名了。”服务员接过老板手里的50串羊肉串就往酒吧跑。

也有一些老客,亲自来到摊前,耐心地等待,边等边和老板拉着家常。“已经习惯了每次来酒吧之后来这里吃几串羊肉串,其实也不饿,就是一闻到这股味道,就觉得饿,我不喜欢让服务员来给我买,喜欢自己过来,看着老板将一串串羊肉串烤得香喷喷的,觉得是一种享受,忙的时候我也帮忙打下手。”在外企上班的金先生边说边帮老板装烤好的羊肉串。

问到烤羊肉串的秘诀,师傅笑了起来,“烤羊肉串要用羊后腿,筋少肉多,而且要挑胡羊,关键是调料和配方上的差别,每家店每个摊都有自己的做法。”

经过对30位酒吧夜行者的“拷问”,我们初步确定三个酒吧门口的烧烤是最让人朝思暮想的,分别是MAX、HOD、老船长。

阿三烧烤店里情侣最多

大学边上的烧烤很考验技术

大学生是最懂吃的,他们知道怎样花最少的钱吃到最美味的食物。大学边上有众多烧烤,那种在夜色中冒着些烟气,听着碳火上滋滋作响的声音,等待着美味的感觉很微妙。大学城几乎成了小吃们竞争激烈的大平台,光是原料好也没有用,必须还要拼技术和口味。具备了这些以后,老板还需要有点人格魅力。

下沙大学城有一家四川人开的地道的烧烤店成了大家的宠儿,炎热的夏日,每当大地慢慢降温,阿三烧烤店就开始逐渐升温,和边上店面的门可罗雀相比,这里的长队成了一道亮丽的风景。

一对对情侣,甜蜜恩爱地来到这,要几串烧烤,然后相拥着离开;三三两两的几个兄弟,叫上几瓶冰镇啤酒抑或几罐王老吉,点一堆肉啊,菜啊,往里面的大圆桌一坐,兄弟之间的长谈会就这么开始了,痛快又自由。

“以前我总觉得烧烤是既不卫生也不美味的东西,可是我男朋友喜欢吃,每天晚上总要过来吃几串烧烤,慢慢的我也爱上了烧烤,确切地说是爱上了和男朋友一起吃烧烤的味道。”小雯一手拿着两串烧烤,很甜蜜地看着自己的男朋友。

这个阿三的忠实FANS告诉记者,附近还有很多烧烤店,可是她们只吃这家,因为老板的风趣幽默,因为品种繁多,各种蔬菜、肉类,只要能烤的几乎都有,最重要的是口味太棒了!

酒店门口也可以觅到好吃的烧烤

烤肉的小伙子很有人情味

很多酒店的门口总是三三两两地存在着一些烧烤铺子,人们喜欢去那里买烧烤,是因为每当夜色降临带着疲惫归去的时候,一串带着热气的羊肉串总是能打发时间和心情。

记得有次经过华辰大酒店的时

候,一阵浓郁的肉香味向我袭来,循着香味望去,一大群人正围着一个烤羊肉串的烤炉,“给我来10串”,“我要5串,胡椒粉多洒点”,“我要瘦一点的,不要太肥”……不知不觉我已经站在了烤炉前。两个穿着民族服装的新疆帅小伙额头上已经有了一层浓密的汗珠,脸上却盛满了微笑,忙得不亦乐乎。

摊主是兄弟俩,来杭州已经五年了,每天晚上5点钟他们就准时来到酒店门口卖羊肉串,五年下来,兄弟俩有了很多忠实的粉丝,每天晚上都会来报到。“一些在酒店工作的服务员每天晚上下班的时候都会来我们这里买几串羊肉串,和我们聊上几句才回家,现在时间也差不多了,他们应该也快来了。”弟弟看了一眼手表开心地说。

过了大概10分钟,从酒店里走出来一群女人,嘻嘻哈哈地来到了烤炉前面,“老规矩”,一个打扮较为时髦的女人笑嘻嘻地对弟弟说,然后站在摊子旁边,也不管兄弟俩听不听得懂,有一搭没一搭地聊开了。兄弟俩就这么一边熟练地烤着羊肉串,一边听着他们谈论,脸上始终保持着迷人的笑,偶尔他们也用夹杂着乡音的普通话插上几句,但更多的时候还是充当听众。直到老板把羊肉串烤好,依照她们的要求洒上不同的调料后,她们才满意地离开,边走还不忘说一句“明天见”。

现代人的工作压力太大,哪怕只是一个小小的服务员也有自己的压力,自己的烦恼,很多时候我们需要一个陪自己说话的人,抑或只是一个听自己说话的人,可以让我们将一天的喜怒哀乐一股脑儿地倒出来,然后再吃上几串味道纯正的羊肉串,不能不说是人生的一大享受。“很多来酒店吃饭的人吃完饭之后也会来这里买几串羊肉串,有些客人也会让服务员来买,有些时候下雨我们没有过来,酒店还会打电话过来问。”兄弟俩说着,声音里充满了自豪。



杭州还有哪里可以找到好吃的烧烤?

- | | |
|----------|----------------|
| 燃情岁月演艺酒吧 | 黄龙体育中心 |
| 非常男女酒吧 | 南山路262-5号 |
| 德尔玛庭园酒吧 | 曙光路77号 |
| 天上人间酒吧 | 湖滨路36号 |
| 波拉克酒吧 | 开元路95号 |
| 玛雅酒吧 | 曙光路白沙泉94号 |
| 银橡树酒吧 | 定安路28号 |
| 沙地三客 | 下沙文津路生态湿地公园旁 |
| 古兰轩烧烤店 | 高教东区财经学院体育看台南门 |
| 家园烧烤 | 舟山东路(城市学院附近) |

格兰仕新品微波炉 G8023YSP-BM1

“开奔驰、坐宝马”,许多业内朋友将BM称为“宝马”,完全是因为该系列微波炉下厨时带来的舒适感,丝毫不逊色于坐在宝马车里享受驾乘的乐趣。”一位东风标致的车主作为率先体验格兰仕BM微波炉的消费者坦言道。

与宝马起步到加速到时速160km只需要不足30秒,BM微波炉红外线V级光除了由内而外均匀加热外,蒸汽产生的速度也远快于普通微波炉,还具有红



温馨提示: CCTV-2每天18:00播出《格兰仕3人餐桌》,有奖征文微波炉妙招,敬请留意!



快乐家宴

HAPPY FAMILY BANQUET

6月7日节目抢先看

【名人厨房】之“红烧酱丁”

杭州话剧团的青年演员刘敏,毕业于上海戏剧学院,曾出演过20多部影视剧,还在加拍电视剧《红玫瑰》、《王老五传奇》、《红苹果》等众多影视作品。刘敏的厨艺在圈内圈外都出了名的,今天她教大家做这道“红烧酱丁”,就体现了东北人爱吃红烧菜的特点。大厨、红辣椒,一股股浓浓的酱香味,也带出了东北人又麻辣又过瘾的特点。她邀请“红烧酱丁”需要准备的原材料有:酱过的豆腐干,豆腐干,芹菜,红色大辣椒一个,鸡蛋,金菜豆腐以及调味品。做法很简单,有荤有素,一道菜既香又辣,正的下饭好菜就出炉了。

【烘焙课堂】之“火腿三明治”

火腿三明治的做法简单且营养丰富,非常适合早餐食用。做这款三明治需要准备的原材料有:蛋饼片、西红柿、鸡蛋、火腿、生菜、酸黄瓜、色拉酱、黄油以及专业的肉松。家庭制作最好不要使用微波炉,而是使用烤箱。这样烤出的效果会更好。

【两岸咖啡吧】之“凤梨雪泡”

凤梨雪泡的做法和上期我们为大家推荐的凤梨油淋淋雪泡的做法相似,只是多加了一些凤梨和蜜糖,使这款雪泡的水果味十足。需要准备的原材料有:一份冰淇琳球、20cc的冰糖水、菠萝凤梨汁、四分之一黄糖、25公克劲转以及冰块适量。夏天饮用凤梨雪泡,不仅清爽解暑,最重要的是含有丰富的维生素,赶快动手做一下吧。

杭州电视台生活频道周六17点播出