



林家干面



清真黄牛面馆



叶家肉粥



阜杭豆浆



林家干面



秦家饼店



金菱烧饼



古亭市场水煎包



金菱烧饼



牛杂汤

古亭市场水煎包

这家水煎包位于古亭市场口,每天只在下午二点半到七点半有卖,卖完就收工,有时经过,不到六点摊子已收了。

孙老板的爸爸做水煎包做了三十多年,传到第二代的孙老板,生意更是好到不行。

这里只有高丽菜猪肉馅及韭菜馅两种水煎包,每逢包子出炉升起大量水气烟雾之际,周遭就会突然窜出大量食客抢买。

先尝舒老师推荐的高丽菜猪肉水煎包,趁热咬下去,包皮软熟有面粉香,包底煎得金黄香脆,一松一脆之间,内里立即爆出高丽菜猪肉汁,好吃到令人忘掉烫嘴一口接一口地吃。

“包子好吃,靠的是面团发酵时间掌握得好,外皮才会胖胖的;馅料的菜都是每日从高山运来的,清爽多汁;煎包切忌放太多水,一定要让包底贴紧锅面,煎出来才有带点焦的香脆口感。”

在冬日的台北街头手拿这个热呼呼的小暖炉,口腹之欲获得充分满足。

地址:台北市罗斯福路二段 77 巷古亭市场口

韭菜包 11 台币一只,高丽菜包 13 台币一只

林家干面

若不是为一尝舒老师口中“味醇正,不过浓过腻”的林家长干面,若非卖完就没了吃,在清晨七点绝不会舍得从暖暖的被窝里爬起来。

跳上计程车直奔小巷中的小面店,看到那人满为患的场面,开始相信美味的推动力是无穷无尽的。

站在厨房看老板撒一把面条在滚烫的水中,烫个三五分钟捞起搁到面碗内,上桌。

做法看似简单却大有窍门,林家的面分成粗细两种,在指定面厂依照秘方制造,而煮面的那锅冒大烟的滚水,长年维持高温,让面条不用泡在水中太久就能煮熟之余,也能留住面粉香兼强韧弹牙的口感。

眼看最后一关,老板将面条搁入碗前费尽九牛二虎之力将面用力地甩,原来干面必须沥干水分,才可保持干爽质感。

每个动作及细节都经过精确的计算,做这么一碗福州干面并不简单。

说到底,干面的味道精髓是碗底的酱汁,吃前必须将面条跟碗底的酱汁捞匀。根据舒老师叮嘱的叫店家别放味精,只用清酱油、猪油及虾油吊味,放入还冒着烟的滚烫面条,撒上大量切好的青葱,已够清香扑鼻,美味的秘密就在这酱汁里。

建议大家酌量调酒点乌醋,突出猪油那阵清香。

地址:台北市泉州街 11 号

价格:林家干面 80 台币

金华街烧饼油条

步入金华街这一段木板建成的平房,总会勾起很多回忆。

这条约三百米长的小巷子,天还未亮就充斥着各种各样的食物香味,馒头的面粉香、水煎包的水气,还有那股不易错辨的炭烤金菱烧饼味道。

几乎每个走进这食巷的人都会在这并没有名字的店外带一个新鲜出炉的金菱烧饼,老板却懒得理会排成长龙的客人,只管埋头苦干反复搓揉面团,加炭入炉,徒手将面饼黏到烧得发红的炉壁烘烤。

极速拿起新鲜出炉还烫手的烧饼来吃,咬一口,酥中带脆,掉得一地都是金黄饼屑。

而口中那浓郁的面粉及葱香之中,还夹带着阵阵的香甜之味,主要是因为老板将揉好的面团擀平后,撒上葱花芝麻之余,还会刷上一层薄薄的麦芽糖,增加了烧饼的层次感。如能搭配上一碗不加糖的热豆浆吃,美味更上一层楼。

地址:台北市金华街 111 之 6 号

价格:金菱饼 20 台币一个

南昌路牛杂面

在南昌路这条寂寂无闻的小巷里,有一家不甚起眼却又人潮不绝的面店,这并没有名字的小店,屹立五十年不倒,靠的就是那

碗牛杂面。

跟咱们平时吃到的那种充满八角花椒味的牛杂是两回事,这里的牛杂面以白汤来煮。所谓的白汤是以大量牛骨头长时间熬制而成的,没加入酱油药香及调味料,纯粹将牛骨的原味熬出来,由于老板特别以牙刷将骨头隙间的血也清理得一干二净,故此汤底清鲜没腥膻味。

端上来的牛杂汤,除了有牛筋牛肚牛膀等大路货色,就连牛胃牛心管牛腰等冷门部位也找得到,主要是靠相熟牛肉店预留下本地黄牛最罕有的部位。老板每日一早开始将新鲜牛杂洗切好后,就放入白汤内熬煮七个小时,让牛杂尽吸汤底的精华又不至煮得过烂,咬起来还留有一份嚼劲。

据舒老师说,最好吃的是牛心管,米白色的有如管带状,既可尝到爽脆的口感,也有香软入味的肉质,即使怕吃内脏者,也可一试它的带筋瘦肉,黏黏软软有浓香牛味,边吃边喝那鲜甜的汤头,真是天造地设的一对。

汤头是以两支比手臂还粗的牛骨熬成的。

面条分粗细两种,粗的有咬口,细的则更入味。

地址:台北市南昌路二段 154 号

价格:牛杂面 70 台币一碗

牛杂汤 60 台币一碗

阜杭豆浆

这里所有的东西都是现做现烤出来,而豆浆的水气、饼的烤香气,在怂恿你大快朵颐。

店子每天从一大清早就开始大排长龙。招牌是咸豆浆,每天四点老板就开始将那已泡好的六十斤黄豆磨成豆浆,老师傅在碗底放上麻油、酱油、南乳、油炸鬼、虾米及葱,然后再倒入热辣辣的豆浆。

喝一口,开了花有如腐竹般,有香浓的麻油及南乳香,中间还夹集了虾米粒及脆生生的油炸鬼,香滑又有口感。

而能令舒老师忘了健康吃得过瘾的油条,特别用上美国进口的面粉,又不像其他店家般在面团里加入苏打使它膨胀,而是坚持让面团自然发酵,加上即炸即捞,即使凉了也不会韧如柴皮。金菱饼夹油条,一咸一甜,一酥一脆,是绝佳的搭配。

地址:台北市忠孝东路一段 108 号华山市场 2 楼 28 号

价格:咸豆浆油条 25 台币

金菱饼夹油条 18 台币

叶家肉粥

叶家肉粥,最主要是粥中的赤肉极佳,这肉羹自粥中抽出来,也比台北诸多肉羹摊出色。

大稻埕这个老区一向是老饕的觅食天堂,当中尤以慈圣宫前的小摊子最能找到台湾传统的小吃。

慈圣宫前那一排小摊子看起来有如咱们的大排档,庙前的老榕树旁置有餐桌椅,大伙儿就在庙前晕素不忌地大啖美食,相当有吃大锅饭的气氛。

从左手数过来第四摊的叶家肉粥,在慈圣宫庙口摆摊近四十年,以“单一项目”肉粥掳获舒老师一向难服侍的脾胃。

台式肉粥其实有点潮州粥,米饭不会熬得糜烂,反而比较像泡饭,要见到粒粒分明的米粒才叫合格。

叶家的粥不惜工本用上台湾产、放置一年以上的蓬菜旧米,随水加入以猪肉做成的肉羹、金勾虾米及白萝卜丝,大火滚二十分钟,带有浓香肉味的咸粥就出炉。

看似做法简单,复杂却在于预备材料的过程,肉羹要先将猪肉揉拍调味腌制,为了不破坏当中的纤维影响肉羹的口感,都必须以人手切成条状,白萝卜丝亦是如此。

舀一碗来吃,肉粥可以保持清甜不油腻,是由于每日新鲜现煮不会过夜之故。

米饭熬得化开却又又不失嚼头,肉羹柔韧又有丰沛肉汁,混着爽口清甜的萝卜丝及鲜甜的汤汁,非常出色。

地址:台北市保安街 49 巷内

价格:红烧肉 50 台币

肉粥 20 台币