

碳水暴击  
吃一口就沦陷

记者 徐乐

婺城的清晨,被氤氲的碳水香气唤醒。深藏街头巷尾的小店,烹制出最抚慰人心的烟火味道。请跟随记者走进这些小店,感受碳水带来的快乐!

旌孝街张锡容小吃店:三重碳水的狂欢



刚出炉的烧饼夹着刚出锅的油条,这是刻在金华人DNA里的早餐记忆。张锡容家的烧饼别具一格,面皮格外轻薄酥脆,内里简单的葱肉馅在炭火烘烤下迸发出诱人香气。配上一碗现磨的咸豆浆,三重滋味在舌尖交织,让人越吃越上头。

将军路馄饨乡:创意与传统的完美融合



在这家开了十二年的小吃店,老板娘以每小时400个的速度包出十几种口味的馄饨。从经典的香芹牛肉到创新的西红柿炒蛋馅,每一颗都现包现吃。他们家的馄饨皮是加了鸡蛋定制的,吃起来有韧劲。若是选择困难,不妨点份“顺便”拼盘,或是尝尝外焦里嫩的招牌煎馄饨,也能大饱口福。



胜利街双华小笼包:三十多年专注一味



如果说金华包子界也有Top榜,那这家开了30多年的包子铺,一定榜上有名!三十多年来,包子只有葱肉馅,不用选,也没得选。咬开的每一口都是记忆中的老味道。配上一碗自助的骨头汤,咸淡随心,吃的就是这份自在从容。

府上街杂粮煎饼:街头的美食艺术



五谷杂粮摊成的薄饼,在铁板上跳着欢快的舞蹈。老板娘手法行云流水,打蛋、撒葱、抹酱、夹脆饼,最后“嚓”的一声利落对切。一个完美的山东杂粮煎饼就做好了。刚出炉的煎饼散发着杂粮的醇香,薄脆与秘制酱料搭配得刚刚好,这份街头美味总能让人念念不忘。

古子城老厉饼:古法烹制的碳水炸弹



精选梅花肉、现摘小香葱、古法菜籽油,老厉饼将寻常食材做出不寻常的滋味。老厉师傅用“水煎”烹饪手法,让馅饼在滋滋作响中披上金黄外衣。掀盖刹那,混合着菜籽油香与肉鲜的蒸汽扑面而来,咬开薄皮的瞬间,滚烫的肉汁便会在唇齿间绽放。

府上街老傅拉面:深巷里的匠心面馆



碳水脑袋,怎么能错过金华本地拉面。藏在府上街的老傅面馆,用一碗碗现拉的手工面征服了无数食客。汤溪传统的拉面工艺造就了筋道十足的面条,现炒的浇头在高汤的滋润下愈发鲜美。特别推荐牛肉腰花双拼,浓油赤酱的浇头与劲道面条的完美结合,让人吃得酣畅淋漓。