

杭城还有哪些夜宵好去处? 来看看杭州吃货为您挖掘的—— 2019 版杭城夜宵新地标

本报记者 潘骏 黄葆青

提到杭州的夜宵地标,你还是只想到河东路,高银街,还是望江门?夜幕降临,街头巷尾,市井里弄里升腾的烟火气,正是吃货们渴望的美好而放松的一餐。那么,如今的吃货都去哪里吃宵夜呢?杭州吃货特为您挖掘了几处2019版杭城宵夜新地标,一起来看看吧。



浙江24小时APP
扫一扫,有更多美味等你。



杭州吃货
小程序
二维码



城南:中赢康康谷,IT男宵夜聚集地

中赢康康谷堪称滨江宵夜新地标。白天,这里很多店都接近于休息状态,可一到晚上,就完全是另外一幅景象了。

中赢康康谷周边就是阿里巴巴、网易、海康威视等互联网公司。这里宵夜的主要食客,就是来自这些公司的IT男运营女,主打的品类最多的就是火锅、烧烤、生蚝、小龙虾……你能想到的宵夜界的新欢旧爱,这里全有。据某点评数据,这里共有105家夜宵店,其中约三分之二的店在做小龙虾的生意。

晚上九点,康康谷里里外外都被吃货们占据,沿街店家多

数都在做小龙虾。虾匠康哥号称是某点评网站“滨江区小龙虾排名第一”的店,小龙虾是每桌必点的招牌菜,139元的套餐,包括2斤小龙虾,蒜泥或十三香做法二选一,再配上四个小菜,两人吃吃,作为宵夜,可以吃得非常落胃。店里的小龙虾来自江苏金湖,肉质紧致,配上十三香的酱汁,吃起来非常入味,老板说一晚上可以卖出二三百斤。

这家店还卖知了。老板是金华兰溪人,老婆和金华永康当地有名的“德哥知了”的老板是亲戚,他们便从德哥那里进知了来卖,康康谷周边的小姐姐喜欢吃知了的可多了。



城西:剑桥公社,00后学霸喜欢来这里

剑桥公社位于古墩路申花路交叉口西南,附近就是浙江大学紫金港校区。

这里附近虽然只有一个楼盘,可藏着的餐厅数量却十分惊人,每到夜晚,你会发现:火锅、烧烤、小龙虾、串串、麻辣烫,还有川菜馆、浙菜、港式茶餐厅应有尽有……连韩国料理都有好几家,杭州吃货甚至还发现了杭州不多见的墨西哥餐吧。

紫金港一带的学霸们饿了、馋了,都会来剑桥公社解馋,大快朵颐。来这儿的吃货主力已经不是80后和90后了,00后才是这里的有生力量。夜里,这里到处飘荡着青春的笑声,让人由衷感叹:年轻,真好!

这里打烊最晚的店,除了全家便利,就是这家尚等先牛潮汕牛肉火锅,老板在楼下为他的潮汕老乡们开了一个小小的粿条汤档口,配粿条的牛肉和涮火锅的牛肉原料一样,都是牛肉的好部位。老板每天让屠宰厂往店里送两次新鲜牛肉,多花一趟路费,为的就是更新鲜。粿条每天午餐开卖,一直到夜宵,都有很多人点。

夏星酒馆在剑桥公社东南角,每天下午4点多就有人在排队等位了。在这里听到最多的抱怨就是,“人怎么这么多”,“上菜好慢啊”。夏星酒馆吸引年轻吃货的原因很简单,性价比超高,这里的芝士排骨火锅分量超级大,很多人觉得不吃这个就亏了。



城东:东新路德胜路交叉口,烧烤“集中营”

曾经号称杭州“油麻地”的珠埠里,前年开始改造,退出了夜宵舞台。原先街上的夜宵摊也散落到杭城各处。如今,在离珠埠里不远的东新路德胜路交叉口,又诞生了个夜宵新地标。

羊肉串、地锅鸡、衢州土菜、港式打边炉……从东北吃到全国各地,5分钟之内,这条不长的街上肯定能找到你喜欢的口味。

串,是中国烧烤的基本形态;肉,则是人类烧烤的共同主题;羊肉,是最能体现烧烤风味的食材。整条街上,最能体现这特色的当属新疆兄弟烧烤店。店招上“现宰现烤”四个大字,

就是他家最大的亮点,店里经常坐满了等着吃羊肉的吃货。

这家店分为两个区,一边用来烧烤,一边用来待客。烧烤区挂着新鲜的羊肉,羊肉都来自新疆,羊肉串是地道新疆烤法,外观油亮,散发着孜然特有的香味儿,吃一口,味道微辣,肉质嫩而可口。店里还能吃到杭城不多见的馕坑肉和架子肉,大块的羊肉在高温的馕坑里炙烤30分钟,热腾腾的拎出来,外酥里嫩,瞬间满足你吃肉的快感。

羊骨汤和馕简直是绝配,就着馕吃起来,汤又鲜又香,这汤居然能让人喝着喝着才从鲜美的味道中反应过来:原来是羊骨汤啊!

32支厨艺团队角逐“世界厨王” 首届中国南浔古镇国际美食文化博览会打响“浙菜”品牌

6月17日,首届中国南浔古镇国际美食文化博览会,暨2019年世界厨王(南浔)争霸赛拉开帷幕。本届活动由湖州市南浔区人民政府、浙江省餐饮行业协会、世界中餐业厨师交流协会主办。

32支来自世界各地的厨艺团队同台竞技,分为筵席展台展示和中国南浔好食材实际操作两部分。经过激烈角逐,新加坡中厨协会A队荣获团体赛总冠军。

为期三天的活动,不仅是一场多姿多彩

的视觉盛宴,更是一场对菜品味道的技艺角逐。世界餐饮领袖南浔峰会、中国餐饮产业发展盛典、2019世界浙商浙餐大会启动南浔发布、2019海鲜艺术姿造菜品大赛、小龙虾世界厨王争霸赛等精彩活动同样“引爆”南浔。

浙江省餐饮行业协会会长章凤仙表示,本届活动展示了中华美食的无穷魅力,探讨了浙江餐饮文化及生态食材的未来发展趋势,促进了浙江美食、文化、旅游的融合发展,进一步打响了“浙菜”品牌。 通讯员 程玲 本报记者 祝瑶

