

2019 杭州吃货榜中榜出炉 万元金饭卡花落资深网友

本报记者 潘骏

风景秀丽的杭州,饮食文化也十分悠久,一直以来都被称为“天堂美食之府”。

900多年前,杭州的“老市长”苏东坡,就曾写下38首与吃有关的诗歌。

杭州的吃货们对于杭州的爱,也离不开美食印记。

2017年,钱江晚报推出了“吃货榜中榜”评选,至今已经举办了3届,参与投票的人数一年更比一年高。

2019年7月份开始,杭州吃货全网推出了2019榜中榜“我最喜欢的餐厅”推荐活动。截至11月底,网友们通过钱江晚报媒体矩阵——小时新闻APP、杭州吃货微信、微博平台和杭州吃货+小程序,提交了过万份推荐名单。

2019最受吃货欢迎的新店是哪家?哪家招牌餐厅人气最旺?那些人均消费低于100元的贴心小店,吃货们最爱的又是谁?

群英聚集,究竟谁能拔得头筹?12月17日开始,我们邀请大家进行了线上投票。截止到12月27日中午12时,后台共收到有效票数总计31805张,其中“爆款餐厅”小碗盖以3468列“人气王”首位,兰边碗和杭州酒家分列二、三位。

40强来了!四大榜单出炉

经过激烈的票选,2019吃货榜中榜4个维度的榜单10强终于出炉了。这40家餐厅,分布在杭城的

大街小巷,最大程度还原了杭州的本地特色和城市味道(排名不分先后)。

2019年度精品餐厅名单

桂语山房高级餐厅
鮑秋·柳营
西子宾馆牡丹厅
尚流翠台
莫里·意大利餐厅
兰轩村庄食府
湖月·割烹料理
西子湖四季酒店·金沙厅
西溪喜来登萨姆法餐厅
杭州JW万豪酒店Cru扒房

2019年度人气餐厅名单

小碗盖
兰边碗
杭州酒家
花中城
新庭记
福缘居酒楼
好食堂
潮中人潮州菜
叶马茶楼
同乐舫

2019年度新店名单

赞·龙拳餐厅
藕香居
荣先森
南京大牌档
竹哩·井原里
屠夫汉堡
嘭嘭鲜牛杂煲
EATA西餐酒吧·北欧炉端烤肉
Carbon喜兰越西贡花园餐厅
电台巷火锅

2019年度特色小店名单

德泓面馆
吴山烤禽
荣鲜面馆
李渔和他的两头乌
新丰小吃
方老大馄饨
温州汤团店
宝美点心
知味观
夏记烧饼

幸运儿是他!万元金饭卡开奖

2018年吃货榜中榜颁奖时,幸运吃货、25岁的“新杭州人”梁婕,从3000多位符合抽奖条件的粉丝中脱颖而出,中的大彩——杭州吃货万元“金饭卡”。这一年来,她打卡了所有的上榜餐厅,享受了30顿免费大餐。

回想起当时抽中金饭卡的情形时,她说,接到了抽中金饭卡的电话,她还有点不敢相信,“真的是太幸运了。”接下来,她和男友就开始了吃遍杭州的计划,他们第一家餐厅选择的是桂语山房,原因很简单,“刚好遇上男友生日,想找一家环境好味道棒的,桂语山房的确是不错的选择。”

梁婕告诉杭州吃货,30家餐厅里,给她留下最深刻印象的餐厅是解香楼,“单纯就是太好吃了!”论环境,它可能不是杭州同类餐厅里最好的,但是口味真的太绝了。他们随便点的几个菜,每一个都是光盘,以至于男友说让她矜持一点……

这30家餐厅,梁婕大部分都是和男朋友一起吃的,“我男朋友是个很爱吃的人,工作后吃胖了三十斤。如果不是抽中了金饭卡,我都担心“养不起”这样的“饕餮”。在梁婕看来,美味的食物确实能带给人幸福感,让人更加热爱生活。今年12月13日,她和男友在共同吃完了30家餐厅之后,甜蜜地走进了婚姻殿堂。

昨天,2019吃货年度幸运儿也出炉了。

中午12:00,我们通过抽奖程序,从超过5000位参与活动的网友中随机抽出了“2019金饭卡”获得者——网友“世乐”。

世乐今年40岁,是个真正的吃货。接到电话的他显得十分淡定,“我可是杭州吃货的铁杆粉丝,这几年,几乎跟着吃货吃遍了杭州城。”世乐说,他最喜欢吃杭帮菜、粤菜和日本料理,上榜的40家餐厅他只有少数几家没吃过。

说起来,世乐爱吃也会吃,还源于他的“家族吃货基因”。他的外公名叫金水宝,今年已经99岁,曾经是杭州的名厨,在杭州不少大厨以前是他的徒弟。金老师傅老底子在羊坝头还开过一家面馆,叫“聚水馆”,生意相当火爆,据说当年和奎元馆齐名。

对于这次被幸运砸中,世乐感到意外又高兴。不久,他就要带着朋友们开始幸福的吃货之旅了。

献爱心,传技艺!

星级酒店大厨为来自星星的孩子送上新年大礼

近日,杭州很多西餐大厨的朋友圈都在转发一条信息:“献爱心,传技艺”。

原来,浙江西餐总厨俱乐部的10位星级酒店大厨,正在杭州杨绫子学校智慧树餐厅,为这里的学生送上新年大礼。

杭州的天气有些阴冷,杨绫子学校的“智慧树”餐厅里却是热情洋溢——墙上挂着彩色气球,米色沙发透着温馨的气息。在咖啡店内的长廊,浙江西餐总厨俱乐部的10位星级酒店大厨,正在有条不紊地准备着大餐。10位杭州知名酒店西餐总厨,每人现场制作

一道风味菜肴。其中两位大厨,还手把手的教导杨绫子学校职高部的学生制作简单的点心。

活动开始,学生们在指导老师的指引下,一一走到自己感兴趣的摊位面前,品尝美食。

来自杭州国大雷迪森广场酒店的李炳清为现场的学生准备了甜蜜水果串。他说道自己除了是厨师之外,还是浙江旅游职业学院的老师,希望通过自己的一技之长来做公益,帮助这些孩子,“选择带来这个水果串,就是想给这些孩子的生活带来美好的记忆。”

原杭州黄龙饭店西餐行政总厨徐磊福在杨绫子学校的食堂后厨,教学生制作操作性极强的鸡蛋香葱三明治。在老师手把手的教导下,学生们也熟练的把吐司切成了四份。徐主厨说道,在教导他们的过程中,要更耐心。

杭州杨绫子学校的校长俞林亚说,这是第一次有那么多的酒店大厨走进杨绫子学校。学校也有专门的烹饪专业,希望学生可以有一技之长,在社会上能依靠自己的能力,每一个人都能就业,在工作中找到尊严和价值。

本报记者 潘骏