

红烧羊肉、白切羊肉、烤羊肉、羊肉火锅……

零下5℃了 是时候来锅羊肉暖暖身

本报记者 黄葆青 何慧婷

寒潮来袭,今天,杭州的最低气温降到了零下5℃。在杭州吃货们的心目中,这个季节,最应景的食物,莫过于一锅羊肉了。红烧羊肉、白切羊肉、烤羊肉、羊肉火锅……

杭州羊肉究竟哪家强?你心目中最好吃的羊肉馆子又是哪一家?欢迎通过小时新闻客户端吃货圈社群来推荐。



朱记·上龙虾·新市羊肉

临平 周氏羊肉:六代相传,红烧羊肉一天能卖400斤

余杭区临平的羊肉以红烧闻名。

汤家、周氏、运和、五杭万士达、踏步档、涌兴……各家红烧羊肉都有秘而不宣的烧法。

位于星火南路的周氏羊肉,店面不大,装修朴实。很多羊肉爱好者一直选择这家的羊肉,就是因为一个“专”字。

周氏红烧羊肉的老板叫周荣金,今年46岁,掌管这家小店已经有16年了。大多数店都是以红烧羊肉做招牌菜,但老周的店却只卖红烧羊肉,别的菜一概没有,而且只卖半年,每年国庆准时开烧,卖到第二年3月底歇业。

周荣金的手艺得自父亲周根华的

真传,老爷子今年76岁,做了一辈子厨师,红烧羊肉的手艺也是从祖上传下来的,家族里十几个人都是烧羊肉的好手。周荣金家的红烧羊肉保守地算起来,到他已经第六代。

周氏红烧羊肉店里装羊肉的大铁锅每天要烧7锅,二斤左右一份150元,一天能卖出400多斤羊肉,大约3万元。他告诉记者,老底子没有味精,味道全靠厨师的手艺,连八角、桂皮都不放,但是,烧出来的羊肉色泽诱人、不腥不膻、浓香扑鼻、口感酥软。他还透露了自己烧羊肉的一个秘诀,就是用木材烧,最好是硬质的桑树木柴,这样烧出来羊肉口味才地道。



仓前 仓前羊老三羊锅:标配“淘锅”掏羊锅,天气越冷人越多

同样在余杭区,仓前的掏羊锅已经有一百多年历史,羊锅节今年已经办到了第十五届。

这两天,余杭仓前苕溪村的羊锅经营户们都在忙着在备货,迎接随着气温骤降蜂拥而来的掏羊锅大军。这里是远近闻名的“羊锅村”,掏羊锅的做法不加酱油,以白烧见长,每家经营户都有自己的羊锅秘方,味道各有千秋。

周会根是“仓前羊老三羊锅”的老板,开了十几年羊锅店,算是自上一代起的家传事业。他家用的锅是掏羊锅标配

的“淘锅”,用木板把铁锅围一圈加高,烧的是多年的陈年老汤,煮出来的羊肉、羊杂,特别入味。“天气越冷,来掏羊锅的人就越多,”周会根说,他家今年生意比去年好一些,主要是因为开通了地铁五号线,“上个周六一天就卖了十几只羊”。

周会根说:“羊肉要现杀现煮才好吃,村里定点的屠宰场最近越来越忙。”虽然,羊锅村的生意季节性明显,每年10月初就开始,但是生意最好的时候还是冬季,随着吃货们适应了寒冷的低温,出来掏羊锅的吃货只会越来越多。



塘萍路 朱记·上龙虾·新市羊肉面:不到一小时,老家的羊肉就能到杭州

吃货们在杭州的城中、城东、城南、城北,都能找到吃羊肉的馆子,而城西范围知道的人就不多了。然而,这个问题难不倒杭州的德清人,他们在城西有一家吃羊肉的“秘密基地”,这家店藏在西湖区塘萍路的太合商业中3幢,是很多德清人吃面聚会的好去处。

这家店叫“朱记·上龙虾·新市羊肉面”,看店面就知道店里什么最好吃。老板朱哥是德清新市人,如果你讲德清话,他马上切换成德清话热情地招呼你。店里现在卖得最火的当然是羊肉面,作为一个德清人,到了冬天不吃羊肉面,就不叫过冬。今年,新市“黄酒羊肉节”已经办到了第24届。

朱哥烧的羊肉又酥又烂,好吃又入味,关键是肉很大块,而且不腥不膻,很多平时不吃羊肉的人,吃过以后也变成了回头客。店里用的羊都是新市老家吃草长大的湖羊,新市距离杭州40多公里,不到一小时羊肉就能运到店里,每天清晨分割处理以后,先煮后焖,历时三个小时,才能变成一大锅美味。

德清人的生活离不了羊肉面,一碗羊肉、一壶黄酒是秋冬季节的“标配”,甚至很多人的早饭就是羊肉面。朱哥的店自从开业以后,武康、舞阳、莫干山、阜溪……来这里打卡的德清人越来越多,60%都是回头客。



一卷年度美食谱 不尽人间烟火气 2020 杭州年度食谱 跨年直播 万元豪礼等你来抽

一卷年度美食谱,不尽人间烟火气。

由杭州市商务局主办,杭州市餐饮旅行业协会、杭州西博文化传播有限公司承办,钱江晚报协办的“2020杭州年度食谱”评选,自11月启幕以来,经历了网友推荐、企业自荐、线下展示、专家评审、网络投票5个阶段,终于迎来了高潮。

今天(12月31日)11:00,年度食谱“跨年直播”拉开帷幕。来自杭州城中身怀绝技的5家顶流餐厅大厨,齐聚朝晖路“新庭记”餐厅总店。

新庭记带来了参选招牌菜“文武猪手”——鲜蹄代表文人,咸蹄象征武将,两者合起来一文一武,鲜咸双全;皇饭儿带来的是杭州名菜盐件儿。这道菜选金华两头乌作为原料,一层肥肉一层精肉,烧熟后,剔骨拔毛,开成小条,吃时切成小块,口感糯而不腻;同样用到金华两头乌做原料的还有名人名家的名菜“两头乌红烧肉”,入口肥而不腻,带有酒香;新白鹿则带来了餐桌上翻牌率最高的蛋黄鸡翅,用秘制酱料腌制过的鸡中翅,裹上炸衣后,要在将近6成的油温中炸制,之后再与咸蛋黄合炒而成;老头儿油爆虾则带来了招牌油爆虾,这道菜出品很接地气,乍一看不起眼,仔细品尝,虾壳酥脆脆,虾肉饱满……

直播间除了有各餐厅带来的总价值近万元的年度食谱招牌套餐抽奖,还有特惠商品上架销售。新白鹿带来了双旦迎新套餐8折优惠,新品6折限量抢购;老头儿油爆虾带来了75元抵100元代金券,更多美味,敬请关注杭州吃货淘宝直播账号“杭州吃货520”解锁。直播间还将抽取终极大奖——吃货金饭卡,可以把参与直播的餐厅招牌都吃一遍,这个幸运儿会是你吗?

赶紧下载淘宝直播APP,关注“杭州吃货520”直播间,观看直播,抢福利吧。