

# 咖啡厅里卖拌川和蛋煎麻糍? 还有绿豆糕蘸拿铁、盖碗咖啡下午茶 杭州咖啡厅走起 “新中式风”

## 八角杯 绿豆糕蘸咖啡吃

杭州本地知名连锁街头咖啡品牌“八角杯”，最近推出了混搭中式点心的创意咖啡——绿豆糕拿铁。这款咖啡在燕麦奶拿铁的基础上，加入了绿豆沙颗粒，搭配杭州老字号品牌知味观的桂花绿豆糕。

喝的时候，绿豆糕可以单独吃，也可以蘸咖啡后再吃。绿豆糕拿铁是八角杯目前的主推款，在8家门店同步上线，也是同品牌创意咖啡里的点单王牌。

在八角杯三台山分店，还可以体验到杭州老底子拌川搭配咖啡的创意吃法。拌川有两种，时蔬肉丝拌川和笋干豆干拌川。拌川是里园大厨们的出品，一度引得无数咖啡爱好者和美食爱好者上山打卡。订不上里园的大餐，吃碗拌川解解馋也不错。

八角杯的负责人小诸告诉记者，今年是八角杯成立五周年，之后八角杯会更加关注本土元素，推出更多和杭州文化相关的产品。

## Homie Canteen 台州小吃蛋煎麻糍

Homie Canteen被粉丝戏称为“老铁食堂”，位于三里亭村民家园内，地理位置非常“社区”。店的大小正好，不显拥挤，店内装修风格偏向于简约的日式原木家居风格，没有过度装饰，基本靠着各式原木色的桌椅和一些绿植、干花营造店内质朴温暖的氛围，正呼应了店名。

老板

娘“章鱼”说，之所以给自己的咖啡厅起名叫Canteen（餐厅），不仅仅是因为店的环境，还因为这里真的可以吃到“妈妈的味道”。

在Homie Canteen，“章鱼”和老公负责吧台咖啡和甜品的出品，而妈妈就是咖啡厅的隐藏大厨。Homie Canteen的蛋煎麻糍配冰咖啡一度火到出圈。“章鱼”说，一开始选择在菜单上加上老家的小吃蛋煎麻糍，主要是因为自己喜欢吃，而且妈妈的手艺一流，让她有地方一展厨艺，也算是两全其美。

“章鱼”对待食物和咖啡一向都很较真，直到现在，店里的麻糍仍然坚持从老家台州进货。食客的评价也非常好，饭点来店里的顾客，基本都会点一份。

曾经同样备受好评的小吃还有海鲜炒粉干，只是炒粉干实在太辛苦，出餐量超负荷，一度导致妈妈肩膀受伤。权衡之下“章鱼”还是把这道餐食下架了。对此，很多老客人直呼遗憾。

## 斗富咖啡 在历史文化街区里喝盖碗咖啡

黄底富贵缠枝花的盖碗装着拿铁咖啡；雪糕比照石狮子的样子；大福看着仿佛中式点心铺的酥皮饽饽，有种很奇妙的中西碰撞感……这段时间，不少人都在社交平台上被“斗富”咖啡厅的盖碗拿铁吸引，宁愿排队也要来打卡一遭。

斗富的老板娘coco其实是服装设计师。一年前，她为自己的中古买手店选址，却误打误撞碰到了直吉祥巷62号商铺在转让。第一眼看到，coco就决定要把这里租下来，因为“我心里一直有个dream house（梦之屋），推开带铜环的木门，里面有着中式天井和小庭院。”

之后，coco又发挥设计特长，自己做室内设计，自己盯装修，去呈现老房子原始的结构，用她的话说就是“能拆的都拆了”。她还做了一个大胆的决定，把原来靠近主路的门头封死，把大门开在了僻静的小巷里，打造出一种曲径通幽的感觉。

coco还把自己的私藏搬进了店里——各种上世纪40—60年代的老家具，和造价不菲的古董茶杯，让整个空间的氛围中西交叠却意外和谐。最后悄悄说一句，来这里打卡的都是好看的小姐姐哦。

本报记者 徐雨阳

最近，全国各地的咖啡厅都不约而同地走起了中式风。武汉某咖啡品牌，因为推出油饼包烧麦配咖啡的套餐火了，泉州有咖啡厅则依靠一款油条阿芙佳朵出圈，成为热门打卡地。在社交平台上，来自不同城市的年轻人们纷纷上传分享用传统中式茶盖碗做容器的花式咖啡。原本象征着“洋派”“小资”的咖啡厅，搭上地域美食的顺风车，走起了“土洋结合”的路线。

杭州的咖啡厅最近也掀起了“新中式风”，跟着这份指南打卡同款吧。



更多美食资讯  
互动活动  
进入客户端查看

## 头伏火腿二伏鸡，三伏吃只金银蹄

小时新闻吃货圈社群，#秋日美食#等你来分享

前日立秋。农谚有“立秋一日，水冷三分”之说。过了立秋，人们就要开始准备“贴秋膘”了。在小时新闻吃货圈社群里，网友们的#秋日美食#分享已经拉开了序幕。

@LYY:头伏火腿二伏鸡，三伏吃只金银蹄

三伏还没过完，就已经立秋了。眼看着要进入末伏(8月10日开始)，对于吃货来说，吃金银蹄自然也提上了日程。烹制金银蹄需要准备猪蹄膀(肘

子)和火腿。先将火腿和猪蹄膀刮毛洗净并焯水；再取砂锅一只，用蒸架垫底，放入火腿，加入绍酒和清水，在旺火上烧沸后，改用微火炖，等火腿三分熟时，将猪蹄膀放入，加葱姜，烧至酥烂，在汤中加入盐、味精调味，出锅盛入碗中，就可以上桌了。

@林剑锋:是时候敞开吃“梭子蟹”了

东海第一网陆续抵杭，是时候敞开吃“梭子蟹”了。我在九和路上的菜场里买到的梭子蟹价格很

实惠，都是小娘蟹。挑的时候注意选择三角脐的颜色，颜色深的基本上都是肥的。梭子蟹最简单的烧法就是拿酒清蒸，当然也可以做成梭子蟹炒年糕、姜葱梭子蟹。只要是鲜活的海产，各种烧法都很美味。

吃货圈#秋日美食#和#家乡美食#征集活动还在继续，欢迎大家踊跃参与。这个季节，你家乡的特色美食是哪一道？打开小时新闻App，进入吃货圈社群晒晒吧。