



怎样找到合适的餐厅? 如何在餐厅点菜显得内行?

# 2022, 吃货请回答 第①期



怎样找到合适的餐厅? 如何在餐厅点菜显得内行? 那些社交平台推荐的网红餐厅值得排队吗……

这些问题曾经困扰过你吗?

刚刚过去的2021年,关于吃什么,什么好吃,“杭州吃货”各个平台,每天都有网友向我们抛来问题。

这段时间,吃货团队的小伙伴们在一起对这些问题进行了梳理。

我们今天列出的这些问题,只是最近一年在吃货后台留言问题的数千分之一。

我们今天给出的答案,也许,并不是所谓的标准答案。事实上,我们一向认为,关于吃的问题,其实就不存在标准答案。就像外地人总说杭州面难吃,杭州本地人就会跳出来辩论三天三夜,来证明杭州人就爱本地碱面。

我们更愿意将这次“设问”作为抛砖引玉,欢迎更优秀的答案,或者,不服来辩。

我们也欢迎吃货答吃货,事实上,在“杭州吃货”的天天见面和再见一面社群里,就有这么一群热心网友,天天在互助解答关于吃的问题,你可以加“吃货小觅”(微信号hzch717)为好友,详询入群事宜。

那么,2022年,关于吃,你有什么想问的,都来@杭州吃货吧。

扫一扫  
问吃货本版文字整理  
黄葆青 潘骏 何慧婷 徐雨阳

NO.1  
@LYY:怎样找到好吃的餐厅,专业人士比如大厨是怎么找餐厅的呢?

@吃货青哥:一般来说,厨师们觅食也会做功课。全民营销时代,各种点评平台和种草App虽然不可尽信,却可以作为参考。厨师圈的同行们也会有交流,相互推荐值得一去的餐厅。如果是去外地觅食,一般会请当地的厨师开出一张单子,当然,对方能当向导,那就更好不过(不少餐厅打招呼和不打招呼菜烧出来区别会很大)。如果不是厨师,就只能事先请教当地的朋友了,能多问几个人最好。

NO.1

NO.2  
@TONY:现在社交平台动辄会推荐火爆餐厅,你自己会去“网红店”排队吗?

@吃货阿徐:我们曾经收到过一个网友爆料,她告诉我们,她在抖音上团了一个低价套餐,到店使用的时候竟然被拒绝了。我也采访了一些餐厅的老板,他们说通过短视频团购带货是有的,利润空间不大,有的超低价套餐纯粹就是赔本买卖,所以要控制数量和使用时间段。总而言之,天上掉馅饼这种事发生的概率真的很低。

NO.2  
@小雷:某音里卖9.9元的十菜套餐到底要不要试一次?

NO.3  
@吃货大P:2021年我在小时新闻App吃货频道上开了一个栏目,名叫“我又来排队了”,每月至少走访一家网红店。探过的店包含但不限于黄晓明的烤肉店、卖到断货的瑞幸生椰拿铁、排两个小时才吃上的汉堡等等,都是很火的餐厅或产品。如果一定要我说“值不值得去”,我会说,要不是因为工作,我这点时间做点其他事情不好么?如果你一定要去吃这些网红店,我劝你还是稍微过段时间,起码三个月后再去。时间会给你答案。

@吃货婷婷:对于好吃的店,有滤镜加持我觉得是加分项,毕竟能拍好照片也是一门艺术;对于难吃的店,滤镜堆砌并以此作为推荐,那就真的是照骗了。因此,我觉得要有判断其是否为“滤镜照骗”的能力。作为一个美食公众号小编,看到一组美食照片,我首先想到的是照片背后的人拍这组照片需要花的力气和时间。比如满桌美食摆得整整齐齐一口都没动,这不科学啊,等拗好造型,这桌菜都凉透了,再说好吃,难免让人怀疑有利益驱动。

NO.3

NO.4  
@老师傅:如何在餐厅点菜显得很内行?

@吃货青哥:现在都是扫码点单,或者发一张菜单给你,让你自己用笔勾选。如果想显得内行,最好先做一下功课,点菜的时候问一下食材的产地,或者问一下烧法,如果能举出对标品牌的例子最好。当然,问多了会被当做同行的。

NO.4  
@ZZ:小红书真的充满滤镜“照骗”吗?你曾被小红书上的美食“种草”过吗?

NO.5  
@吃货大P:想找好吃的巷子美食,还得去城南一代,十五奎巷附近有新周记、兰边碗;笕桥附近可以试试大头隐食小馆;江城路河坊街交叉口的福源居、雅惠酒家,在吃货中的口碑不错;还有城站附近的宝中宝也值得一试。

@江:能不能推荐几条杭州美食小巷子,有很多老底子杭帮菜的那种?

NO.5

NO.6  
@MIKE:普通人想要提高烹饪技能,要做什么?

@吃货婷婷:很简单,多吃多看多做。现在各种教做菜的App很多,吃到什么好吃的就App上搜一下,尝试不同的做法,多做总结,肯定会有进步。如果能多认识几个专业厨师朋友,那就更好了。

NO.6  
@冬菊一枝:快过年了,杭州必备的年货有哪些啊?

NO.7  
@吃货青哥:杭州人的年货以各种酱货为主,有酱鸭、酱肉、青鱼干、火腿、咸肉、香肠、年糕,还有毛腌鸡,以及山核桃、花生等各种炒货。杭州有一些小饭店,虽然小,但是做的酱货很有特色。文三路上的好食堂,有常年供应的低咸度的四季酱油老鸭;邮电路上的别院居,酱货就晒在自己店的屋顶,是传统的杭州口味,每年产量有限;另外,还有景芳路上的康康饭店,酱货也做得不错。

NO.7  
@冬菊一枝:快过年了,杭州必备的年货有哪些啊?

NO.7

NO.8  
@吃货青哥:杭州人的年货以各种酱货为主,有酱鸭、酱肉、青鱼干、火腿、咸肉、香肠、年糕,还有毛腌鸡,以及山核桃、花生等各种炒货。杭州有一些小饭店,虽然小,但是做的酱货很有特色。文三路上的好食堂,有常年供应的低咸度的四季酱油老鸭;邮电路上的别院居,酱货就晒在自己店的屋顶,是传统的杭州口味,每年产量有限;另外,还有景芳路上的康康饭店,酱货也做得不错。

NO.8  
@冬菊一枝:快过年了,杭州必备的年货有哪些啊?

NO.8  
@冬菊一枝:快过年了,杭州必备的年货有哪些啊?



【怎么问吃货】

- (1)你可以下载并打开小时新闻App,点击屏幕下方“记者帮”按钮,找到“上哪吃问杭州吃货”栏目;
- (2)进入栏目后,点击右上角“报料”按钮,就可以发帖提问了。

