

快  
来杭州吃货717快手号  
认证上线!  
关注我们吧寻找杭州街头  
“落胃”早餐  
唤醒夏日元气满满的一天

本报记者 潘骏

一日之计在于晨。

说到落胃的早餐，放眼杭州餐饮江湖，一家家传奇小店可谓各有神通。拌面、煎饺、煎包、烧饼、油条、豆浆、馄饨、烧卖、牛肉粉丝……走进杭州的街头巷尾，你就能找到这些老底子的杭州味道。寒来暑往，春去秋来，这些店铺历经了一代又一代杭州人的味觉考验。

今天开始，小时新闻·早餐杭州将带大家走进这些杭城口碑早餐店。如果你身边也有同样经典的味道，请别忘了登录小时新闻App，在“吃货圈”社群里给我们爆料。

同时，“早餐杭州”将在“杭州吃货717”快手账号同步上线，别忘了也去给我们点个关注哦。

扫一扫关注  
杭州吃货717  
快手号

多年。绿地广场这家店是去年年初才开起来的，“现在嵊州政府对我们有‘嵊州小吃统标工程’，挂上统一的LOGO就有相应的补贴。”

说到嵊州小吃，首推嵊州小笼。张童向我们介绍：“正宗的嵊州小笼馅分鲜肉和豆腐，皮也有薄皮和发面两种。”发面包子皮厚实带有韧劲，被肉馅汁水浸润得油光发亮。

豆腐包是用薄皮包的，对师傅的要求比较高。成品既要出汤，又不能全成了汤，皮一定要包到8-10个褶才可以。吹弹可破的包子皮里裹着沉甸甸的嫩豆腐，鲜美中带点淡淡的甜味。

张童说，他作为联络站的站长，不仅自己要把嵊州小吃的招牌守牢，还要帮助创业的老乡解决困难。“这家店相当于是嵊州小吃在杭州的旗舰店，老乡们想吃家乡的小吃随时可以过来，大家就把这里当作聚会交流的驿站吧。”

## 【煎饺】

推荐：楠哥煎饺

营业时间 5:30~13:00

煎饺，是烟火气最浓的早餐品种之一，大多出没在老城区的小巷子里。吃货们就等着煎饺师傅将锅盖掀起，菜油香味飘出的那一刻。

楠哥煎饺位于建国中路，虽然道路正在施工不方便停车，但到了饭点，店里还是坐得满满的。

楠哥本名洪崇芳，仙居人，今年已经快50岁，做了近15年的煎饺，每天凌晨3点半起床备料，下午1点打烊。7月的早晨，太阳一出，温度就直往30摄氏度上冲。从楠哥衣服上的汗渍可以看出，铁锅旁边的他刚刚经历了一场怎样的“激战”。

好吃的煎饺，一定要具备三个标准：底部脆，汁水多，菜油煎。楠哥坚持手工擀皮包饺子，食材选用口感紧实的全精肉，坚决不用电炉煎烤。

刚出锅的煎饺口感最好。楠哥会很细心地问你是否要吃焦一点的。很多人会选择吃焦的，底儿金黄焦脆，肉馅儿饱满多汁，从正当中咬下去，先是外皮的咔嚓脆响，接着汁水立刻涌进唇齿之间。有人曾经一口气打包了1600只煎饺。

前几天，楠哥向我们透露，自己年纪大了，可能快做不动了。他想找寻一个生意伙伴，把自己的煎饺配方拿出来合作共赢，“通过钱江晚报小时新闻，能不能帮我看看有没有合适的合伙人？”如果你有这样的意愿和想法，欢迎登录小时新闻App进入“吃货圈”给我们留言。

## 【豆浆油条】

推荐：游埠豆浆

营业时间 5:00~14:00

在很多吃货的眼里，游埠豆浆在早餐界的地位那可是杠杠滴。

它在城隍牌楼巷扎根20多年，后来开进嘉里中心，去年这个时候又搬回到鼓楼一带，虽然几经辗转，但食客们一直追随。在老板叶军的心里，做早餐还是要回老城区，“开在商场里，老客人都看不到的。”叶军是土生土长的兰溪人，14岁来到杭州，靠一己之力将家乡千年游埠镇的小吃名声打响。

菜单上有近20种小吃，但似乎人们最熟悉游埠豆浆的“老三样”。其中，烧饼、油条，要统一排队，价格都是3块。叶军每天凌晨2点半就要开始作准备，早上5点开门，一刻不停地忙到下午2点。店内来往食客很多，有附近的街坊，也有拎着行李箱直奔而来的游客。

店里的明星产品非油条莫属，一天可卖1000多根。用新鲜的油现点现炸，个头也很实在，咬一口酥香满溢。酱油、虾米、葱花榨菜和炸得香脆的油条打底，淋上一大勺刚煮好滚烫的豆浆之后组成的咸豆浆，咸鲜开胃，醇厚解腻。



1. 扫码二维码，下载“小时新闻”客户端；
2. 在首页下面找到“帮帮团”；
3. 进入“吃货圈”社群，加关注。点右下角的“我要发帖”，就可以发表文、图。



## 【肉包】

推荐：南方大包

营业时间 6:30~17:30

南方大包全名南方迷宗大包，创立于1992年的杭州，曾创造一天售出5万只的纪录。目前一天保守估计也能销售1万只。开业将近30年，只卖肉包和油包两种口味的包子。

已经在南方大包工作12年的柯师傅说，南方大包之所以有今天的畅销势头，主要原因便是全盘继承了老祖宗“南方迷宗大包”的制作工艺和原料配方。肉包最主要的两个部分，一是皮，二是肉。面皮采用优质精制面粉科学发酵，相对松软，肉最重要的就是新鲜，肉到店里，如果36小时内没有卖出去，就会作报废处理。

在包子的生产车间里，6位师傅分工明确，有条不紊地完成制作包子的每一个步骤。按标准生产大包，每只半成品大包重125克，其中面皮75克、内馅50克，内馅选三分猪五花、七分猪前腿，并且加以高汤皮冻增鲜调味。配料不隔时、大包不过夜，现做现卖，保持新鲜。

## 【小笼】

推荐：嵊州小吃

营业时间 6:30~21:00

“百年越剧，千年剡溪，万年小黄山遗址”，讲的就是嵊州这座神奇而又古老的城市。但嵊州真正出名的还是小吃三宝——小笼包、年糕、榨面。据说，全杭州挂着嵊州小吃招牌的小吃店有六七百家之多。

城北绿地广场的这家是嵊州小吃在杭州的“总联络点”，张童是这家店的老板。2008年，他从嵊州老家出来开小吃店，至今已经有近十

