

熬最深的夜,喝最暖的粥



丑门头、味绝佳的粥店

莱我佳鲜粥是一家传说中的丑门头,但味道绝佳的店,也是一家品种多样,各种中式西式甜品、烧烤,只要你想的到,几乎他家都有的宝藏小店。有超过20年从业经验的老板亲自掌管后厨,特用心的对待每道出品的菜肴,还坚持每天亲自去采购新鲜食材。口味真实没话说,闭眼点单都不会踩雷,缺点是人手少,上菜速度有点慢,不过等待也很值得。

小晚点了他家的1-2人份的干贝排骨粥,只要20元,但量很大,里面的干贝和排骨老板也给得大方,鲜鲜糯糯,真材实料,性价比很高。周庄毛豆咸菜海鲜面川条,居然是小晚最爱的冬阴功口味的,也太有创意了吧。酸酸甜甜的味道中还混合了毛豆和咸菜的咸鲜,即入味又开胃。法式烤羊排,也是店里的必点菜。一块羊排有脸这么大,全是肉。口感就一个字:嫩!羊排肉直接可以从骨头上脱离开来,尽管肉多,却一点也不腻,太实惠了。

地址:永乐路301号



在城市里,只要一到深夜,哪里有夜宵档,哪里就有喝不够的酒、撸不完的串和讲不完的故事。在众多可选的夜宵中,我们选择烧烤撸串还是小龙虾?都不,这回我们要去街头巷尾吃一碗深夜的粥,它不像烧烤撸串配啤酒的随性爽快,也不像是鲜红小龙虾的麻辣鲜香,滚烫的一碗粥有它特有的细腻温柔,治愈着每一个深夜还舍不得回家的人的肚子,让你抚摸到这个城市夜里最温柔的一面。

午夜的那碗潮汕粥

潮林鲜午夜小馆,老牌夜宵网红店。小晚之前去过老店,一直念念不忘,这次本来想继续重温下老店味道,奈何去时没位



了,于是发现了离老店不远的新店,两家距离很近,直接从老店步行过去只要几分钟。新店很大,可以直接坐下扫码点单,比老店方便快捷许多。

粥是按照人头算粥底的,腻头很香,量足,也不会太干,他家的卤菜配粥吃也是一绝,小晚点了招牌的鹅肉,肉质鲜嫩,卤得不咸不淡,刚刚好,分量也很足,夹一块埋在粥里吃,完美。基围虾裸条,颜值和口味并存,小晚贪心地点了个豪华版,基围虾、吊龙、鱼片、鱼丸、牛肉丸、腐皮、青菜都有了,性价比超高。汤头鲜美,特别治愈,里面的虾很新鲜,吃着弹牙,牛肉丸是真的会爆汁,很正宗的手打丸子,鱼片也不是别家那种巴沙鱼,而是实在的黑鱼片,裸条口感介于米粉和米线之间,和小晚在广州吃到的一样赞。

地址:新吴区叙康里19号



名字有故事的老牌粥店

两千块头粥是稻香路上开了许多年的深夜粥店了,夜宵好去处。老板和我们解释了店名的由来:他当时超生啦,被罚了两千块,也是很有意思的取名小故事了。小晚是晚上9点多去店里的,还有很多客人来来去去,海鲜、粥、小菜、烧烤,应有尽有。不过开车的小伙伴要注意,那附近停车有点难,另外粥店的门头不显眼,在小巷子里。

老烧猪肝是他家招牌之一,猪肝一点都不苦,酱油的酱香味十足,味道甜甜的,入口不腻,是锡人记忆中的那个味。小晚点了牛肉粥,加了最爱的娃娃菜,散发出清甜的好味,鲜得嘞,而且喝完不觉得口渴,说明粥里味精不多。他家的烤鸡翅也是一绝,表皮烤制的酥脆,但又不焦,里面的肉却又很嫩且入味,火候掌握的刚刚好,刚出来真是香气扑鼻,小晚连吃两个大翅,可见它的好吃程度。

地址:稻香路6号-1

(亚梨)

听说欧洲杯和美食更配哦!

这个夏天不仅有欧洲杯陪你激情一夏,更有小晚的美食、美酒安利!想想就兴奋有没有?(小晚提醒:请适量饮酒 享受健康生活)



详见「小晚优选」商城
扫描二维码



麻辣即食冷吃海鲜

Q弹劲道 甄选原材料

小晚价:
多种小海鲜组合套餐 89元



香辣海蜇头220g

海鲜水产品

小晚价:7.9元



龙虾尾

只卖虾肉不卖汤 居家休闲小零食

小晚价:
2袋装(香辣味80g*2) 36.8元
4袋装(香辣味80g*4) 68.8元



香辣魔芋凉皮

高膳食纤维 低热量 300克/盒

小晚价:
2盒 34.9元
4盒(买4赠1 实发5盒) 66元



香酥黄花鱼

干货零食 休闲小吃

小晚价:19元起



自贡川味 冷吃牛肉

特色私房零食小吃 100g/袋

小晚价:3袋装 59.9元



椒虑无骨鸡爪

去骨脱骨纯肉小吃 200g/盒

小晚价:2盒装 33.7元
5盒装 75元

南下塘桂花米露甜酒

唇齿桂花香 750ml/瓶

小晚价:单罐装 59.9元
2罐装 89.9元



拂话西柚拉格啤酒

清爽好入口

微醺不上头

小晚价:
275ml*6瓶 69.9元



11度雪堡啤酒

500ml*12罐

小晚价:89元/箱



青岛啤酒

白啤11度500ml*12听/箱

全麦酿造

小晚价:88元/箱



意大利翁布里亚大师啤酒

精酿啤酒 750ml/瓶

小晚价:78元起

