

味蕾时间

吃货的快乐
一年四季！

本栏目由菜信商圈特约刊登

菜信商圈

助力线下门店业绩倍增



这家包子铺已经开了快20年了,附近的居民大多数都尝过他们家的包子。个大馅满是灵德灵包子的标签,前来购买的市民大多一买就是五六只。一只只包子朴实的外表下,藏着的是丰富的口感和味道。

小晚买了一只菜包,2.5元,拿在手里分量很足。薄薄的面皮下,藏着呼之欲出的黄澄澄的菜油,轻轻掰开外皮,里面是满满的馅心。青菜、面筋、黑木耳、香菇、豆腐干,馅料十分丰富。吃起来外皮松软,口味微甜,一口就能让人爱上。传统的鲜肉小笼,这里自然也不会少。小笼的皮不算很薄却极有韧性,肉馅味道浓郁香甜。

马记热炒、大肠

一家刚开两三个月却生意很好的新店,一边柜台专门卖大肠,一边专门卖熟菜。大肠是五香味的,分为酱香五香和普通五香两种,价格都是120元一斤。其中酱香味的买的人更多一点,吃起来脆滑弹牙,十分劲道。

老板娘杨女士介绍,大肠要好吃,清洗很重要,20斤大肠要三个人洗三个小时才能彻底洗清。每天的大肠都是提前一天清洗干净,当天凌晨两点开工,新鲜现卤的。五香大肠制作过程中不添加色素,可以放心吃。

另一边的熟菜区域前来光顾的市民也不少,小晚看了一下,糖醋排骨65元一斤,炒黑鱼片48元一斤,素鸡10元一份八片,看起来都十分诱人。

陈大嘴点心店

锡城小有名气的老店了,周边很多人从小吃到大。店面不大,但干净清爽。小馄饨是招牌,香干、紫菜、香葱、猪油打底的鲜汤,只要一勺就让人胃口大开。小馄饨皮很薄馅料足,一口一只,很快一碗就下肚了。

小笼包偏甜口,比较适合无锡人的口味。皮很有筋道,轻轻咬开一个小口,浓郁的卤汁就会缓缓流出,又鲜又香。再吃上一口肉馅,那滋味,满足得很。店里的烧卖也很好吃,个大皮薄,馅料充足,一只只圆润

饱满,女孩子早上吃两个就能饱了。很多市民吃完了还喜欢打包生馄饨、小笼包、烧卖带回家当早饭。

菜市场,一个吃货的天堂。小的时候,最喜欢的就是跟着大人去市场买菜,琳琅满目的食材、泛着水珠的瓜果、一声接一声的吆喝、热气腾腾的蒸笼……一样样元素结合在一起,拼凑出一个普通人记忆中的菜市场。

继芦庄市场、稻香市场之后,小晚这次来到了沁扬市场。这里藏着什么样的美味呢?

吃货的天堂！ 菜场的魅力都凝聚在这些小店里



老陈酥饼店

虽然是一家新开不久的店,但是店里的叔叔阿姨都是熟练工,揉面、做饼样样皆通,市民们点起单来也格外速度,最受欢迎的是北京香酥饼(油酥饼),刚出锅就被一扫而空,小晚在一旁看得目瞪口呆。

刚出炉的香酥饼外圈酥脆焦香,内里沙软,有椒盐、咸口、甜口三种口味。一张和脸盘子差不多大的饼只要1.5元一个的良心价,怪不得一不留神就被抢空。除此以外,还有3元一只的玉兰饼,6元一只的鸡子大饼,1.5元一只的糖饺……店里的阿姨告诉小晚,2.5元一只的黄桥烧饼由于口感酥香,层次感十足也很受市民欢迎。

徐一杆烤鸭

几乎每个菜场都有一家烤鸭店,沁扬市场的徐一杆烤鸭开业至今六年了,一直很受周边居民喜爱,21.8元一斤的价格也很实惠。店老板孙先生介绍,店里的老北京烤鸭都是使用挂炉烤制的,这样烤出来的鸭子肉质更加细嫩,皮也会喷香。

一炉一次最多可以烤20只鸭子,需要花费一个半小时的时间,小晚到店时上一炉已经卖完了,为了美食,只能等待。还好来得巧,很快新的一炉就好了。刚烤好的烤鸭一只只油光发亮,不用靠近就能闻到一阵阵鸭肉香。老板会片好放在盒子里,迫不及待尝了一口,鸭肉鲜嫩,鸭皮有嚼劲。

朱记点心店

小晚到的时候,正有一个老爷爷坐在店门前一边吃早餐一边和店老板闲聊,后来才知道这家早餐店已经在附近开了二十多年,这位老爷爷也已经在这家店吃早餐吃了二十多年。

每天早上三点多点心店就开门了,老板和老板娘一个人做老式大饼,一个人做油条,配合默契,手脚利落。伴随着“滋滋”冒油声,油条一根接着一根被炸好放在一旁的篓子里,又很快被过路的市民买

安康牛肉

超多人推荐,在市场里已经开了18年的老店。小晚到的时候门口已经有不少市民在排队了。五里香牛股柱90元/斤、水晶牛股柱90元/斤、卤水牛块肉75元/斤、五里香金钱肚85元/斤、五里香牛筋75元/斤、卤水牛舌75元/斤……从价格上来说不算便宜,但买的人是真不少。

站在橱窗就能闻到牛肉的香味,老板娘介绍五里香牛股

扫描二维码
看更多详情

新重扬蛋糕

市场门前大马路上的
一家蛋糕店,枣泥糕、铜锣烧、热狗、吐司、蛋黄酥、牛乳蛋糕……各种面包蛋糕都有,价格也不贵。很多人都爱买他们家的招牌手工蛋卷。

每天五点半,做蛋卷的老师傅就上班了,开始在店门口的橱窗制作蛋卷。等到大家出门买菜时,老师傅的身旁一盒盒蛋卷已经被垒得很高了,收银台前也已经整齐地放着一排蛋卷。新鲜做好的蛋卷又香又脆,很大一盒只要16元,不少人路过时都会顺手买上一盒回家当小零嘴吃。

走。油条、老式大饼、粢饭糕都是1.5元一样,不少市民都会在购买菜前先来这买点早饭垫垫肚。小晚还学到了新吃法,把油条裹在老式大饼里一起吃,味道还不错。

安康牛肉

柱是卖得最好的,每天都是凌晨两点起来新鲜现做的,一块块鲜嫩的牛肉被烧得喷香,吃起来味道浓郁,牛肉香十足。

(张颖)