

说起下午点心,老无锡都喜欢吃一碗小馄饨。小晚至今还记得小时候怀揣着大人给的几块钱,拿个大铝锅,去妈妈单位后门的小馄饨摊头前,打一大锅馄饨带回来给妈妈和她的同事们分享,作为小孩子的小晚也能分到一大碗。现在,记忆里的推车摊头早已不复存在,但小馄饨的情节却深深种在了小晚的心头。汤馄饨鲜味提神,拌馄饨浓油赤酱,叫人怎能不爱小馄饨。今天小晚搜罗了几家自己爱吃的小馄饨店,希望能给你带去记忆里的味道。



怎能不爱这碗小馄饨

清爽干净的老新村店

青青小馄饨是稻香路上的多年老店了,辐射周围几个老新村,能在老新村周围存活这么久必定是有自己的道道。青青小馄饨的道道就是真材实料的大骨汤和干净整洁的环境。这家的馄饨虽说叫小馄饨,但其实不小,和别家比起来属于中馄饨了,上面盖满豆腐干丝,除了皮子和馅心,最主要的就是汤底,骨汤熬出的高汤确实和一般汤料冲出来的味道差异很大,能尝出自然的鲜香。此外,他家的汤面也是特色,喜欢面食的小伙伴一定不要错过了。

地址:稻香路18-4号



时髦精们的打卡店

集市口·无锡馄饨一分厂是开在百脑汇对面小巷子里的宝藏店,因着环境时尚,是周围“打工人”和拍照达人的打卡圣地。他家有一款特色的绿汤辣馄饨叫人很上头,藤椒为底料,味道麻麻辣辣,但不怎么吃辣的小伙伴也能接受,汤底很清爽,配上榨菜和青菜简直鲜掉

皮子韧劲十足的连锁店

何老三馄饨店的名字相信很多人都熟悉,散落在各个新村小巷里,虽然不知道哪家是正宗,哪家是盗版,但好吃就足矣。这次小晚去的这家开在广勤路上,是一家到了饭点坐满人的小店,足见周围居民对它的认可。这家店的小馄饨卖点在于皮子的与众不同,不是泡泡小馄饨,反而吃口像福建建

统小吃肉燕的味道,皮子薄如白纸,口感软嫩,韧而有劲。小晚还打包了一份回家加工,老板告诉我,等锅里水开了,小馄饨入锅煮12分钟即可。果然煮出来的馄饨皮子照样滑溜却不烂,口味还原堂食的味道,在家也能享受属于自己的小馄饨时光。

地址:西新街80号(米豆宾馆对面)

地址:广勤路423号

鸭血粉丝与小馄饨的妙遇

“网红”阿凤鸭血粉丝小馄饨就开在稻香菜场里,已有三十多个年头,破旧的门头看着不起眼,却是很多老无锡买菜路上,顺带会吃上一碗来满足体力的好选择。最特色的当然就是他家的鸭血小馄饨,爱吃粉丝的小晚干脆点了鸭血粉丝加小馄饨,一次性满足所有喜爱。这里的小馄饨都是现包的,端上来的碗里每个馄饨都像充了气一样可爱,配上红薯粉丝,加上满满的鸭血、鸭肠、鸭肝等配料,这实诚的一大碗看着就让人食欲大开。

地址:稻香路稻香菜场大门后右手第一间 (亚梨)

跟着小晚吃茶去

茶可以养肝清头目,化痰除烦渴,还有提神醒脑的作用。常饮茶好处多多,而茶客们每年都在等一杯春茶,这是为什么呢?原来谷雨之后,茶树处于休眠期,茶树经过了长达11个月的休养,茶树体内的养分得到充分积累,有机物质含量非常丰富,加上春季温度适中,雨量充分,此时的芽质非常好,内含物质丰富,它的鲜爽度、饱满度和协调度都极高。故开春采摘的第一茬芽尖,芽叶细嫩,色翠香幽,味甘形美,是茶中极品。本次小晚精选了几款新茶和茶点,来跟小晚一起吃茶吧!



详见「小晚优选」商城
扫描二维码



2021新茶 明前龙井 浓香型
250g 小晚价:199元



2021年新茶
高山三峡明前毛尖
香绕唇齿 韵味深长 125g/罐
小晚价:79元/罐 139元/2罐



佬食仁鲜乳小饼8盒装
居家下午茶零食 80g*8盒
小晚价:19.9元



奶黄流心酥6枚装/12枚装
千层酥皮 独立包装
小晚价:24.9元/6枚
39.9元/12枚



三凤桥青团 6只盒
传统手作青团 豆沙口味 好吃不腻
小晚价:16元/盒



桂花米糕 250g*2(含礼盒装)
多种口味可选
源自汉朝的经典美味
小晚价:29.9元起

有家卤铺 | 惠山烧鸡, 新店开业, 优惠来袭

有家卤铺成立以来好评不断,发展迅速,现已有四家门店。推出的惠山烧鸡、乌青爆鱼、扬州老鹅等经典产品获得顾客一致好评。有家卤铺致力于经典美食传承,用传统的工艺、新派的做法和模式将传统美食发扬光大。

有家卤铺滨湖店盛大开业,为回馈广大消费者的喜爱,开业前三天全场6.8折-8.8折,活动时间:2020年4月22日-4月24日,数量有限,卖完为止。

营业时间
7:00-17:00

滨湖店4.22盛大开业

4月22日	4月23日	4月24日
6.8折	7.8折	8.8折

每天限量100只·每人限购1只

长江路店: 长江北路178-6 解放路店: 解放南路709号
滨湖店: 泰康新村29号 江阴店: 江阴虹桥大统华

地址:
太湖新村29号有家卤铺 | 交通银行对面
电话:
15365261888(刘店长)