



# 大吉大利 今晚吃鸡

小晚今天说的这个“吃鸡”不是指现在年轻人喜欢玩的网络游戏“吃鸡”，是指真的吃鸡。大暑节气将至，总要补充些高蛋白禽肉，来增强因出汗而流失的体力。鸡是无锡人饭桌上很常见的菜肴，最普通的烧个鸡汤、炒个红烧鸡块，家家都会做。凡是宴请亲朋、闲来小聚，老百姓有事没事就要吃鸡。如今，锡城有许多专门吃鸡的店，小晚这就给吃鸡爱好者们安利几家。



## 马路边开了十余年的川味烧鸡

广瑞路上的川V煮艺·烧鸡公鼻祖真的能称“鼻祖”，这家店开了起码有12年，小晚刚上大学的第一个暑假就特意去打卡过，当时锡城几乎没有同类饭店，所以异常火爆。如今多年过去，小晚又因情怀再次打卡这家烧鸡公，不变的地址，翻新的环境，改良后更美味的川味鸡，以及多年不变的“铁粉们”，无一不在述说着这家“传奇”老店的故事。老板1975年出生，1993年学艺，1999年创业至今，专业做烧鸡公28年，早已掌握了烧鸡公的好吃秘诀。

这家店的店面很大，位置多多，有散座，也有包厢，

可以满足不同食客的需求。选好座位后，服务员会带你去选公鸡并称重，大厨现杀现做。落座后，服务员会给你端上热腾腾、香喷喷的自制豆浆。锅底品种和以往相比也做了拓展：重庆烧鸡公、特色香辣虾、活水鱼、香辣干锅牛蛙等等，足以让选择困难者“纠结”一番。小晚就是在“纠结”后选择了重庆烧鸡公和特色香辣虾，服务员阿姨很热心地提醒我们，两个人可能会吃不完。奈何小晚实在太想兼顾这两样了，最后还是统统安排上。

等待期间可以去店里的火锅配菜自选区，尽情选择新鲜的菜品：鸭肠、黄喉、午餐肉、蟹棒、脱骨鸭掌、虾滑、

蛋饺、大虾、鸭血、魔芋粉等等，品种丰富，应有尽有。选好的菜品，服务员会交给送餐机器人，直接送到你的桌前。

不一会儿，小晚点的烧鸡公和香辣虾就上桌了，满满当当的两大锅，红彤彤的料上撒满白芝麻和香菜，一下就勾起了小晚的食欲。烧鸡公的鸡肉选用肉质紧实的大公鸡，所以吃口很有嚼劲，锅里还有芹菜、土豆等配料，土豆是炸过的，外酥里嫩，像薯条，小晚吃得停不下来。干锅虾都是开背的基围虾，吃得出是用新鲜虾做的，香辣虾的味道已经全部进到虾里了，不愧是招牌之一。

地址：广瑞路559号

## 海岸城的新晋网红炒鸡店

虎丫炒鸡是海岸城的新开店，主打的是河南郑州的炒鸡，号称郑州炒鸡扛把子，据说在郑州火爆到天天排队。小晚饭点去的时候，店里基本都是满座，大家都很好奇炒鸡的味道。店门口放置了一个胖乎乎、圆滚滚的小老虎吉祥物，做成小虎妞的样子实在太可爱了，忍不住要和它拍照。

店里正好有团购的2-3人套餐：招牌炒鸡、虎丫拌面筋、茴香小油条、开心冰粉和小吊梨汤，基本涵盖了他家的

特色菜，小晚直接安排了套餐。先上来的是凉菜虎丫拌面筋，里面放了小晚最爱的麻酱，还调出了酸甜的口感，十分开胃；招牌炒鸡是放在一个大锅里端上桌的，里面配有豆角和玉米，红黄绿的色泽搭配让人食指大动，小晚选的是不辣的酱香味炒鸡，味道咸香，酱汁还特别适合拌面或拌饭，小晚就直接点了份宽面在汁水里拌匀，吸溜起来特别带劲；开心冰粉特别适合吃完咸口的炒鸡后食用，清爽解腻；还有仪式感十足的小吊梨汤，会放在一个透明壶里配两个小茶杯端给你，梨汤倒在小茶杯里啜饮，有趣又养生。

地址：海岸城4楼巴奴火锅旁 (亚梨)



# 夏天滋补食材， 江小晚都给你选好了

大暑又正值大伏天，人都是快快的，无精打采很大程度上和体内湿气重、气血不足有关，想养生又不知道买什么食材？别担心，小晚优选商城已帮你精选出夏天的滋补食材，一键下单即可搞定所有。



扫描二维码  
详见“小晚优选”商城



### 【燕之坊】长粒赤小豆

可煮赤豆薏米水

搭配薏仁煮赤豆粥 420g

小晚价：1袋装 15.8元

2袋装 26.8元



### 正宗新疆若羌灰枣

树上吊干 核小肉厚 500克/袋

小晚价：1袋装 19.8元

3袋装 39.8元

5袋装 59.8元



### 金汤银耳

泡发率高 淡黄无瑕

质干不碎 125g/罐

小晚价：1罐 24.9元

2罐 46元



### 河北·小白嘴山药

肉质细腻粉糯 入口即化 皮薄如纸

小晚价：4斤装 29.8元



### 贵州高原

单荚皂角米 水晶球皂角米

小晚价：90g 34.9元



### 【燕之坊】东北绿豆

正宗吉林白城产

五谷杂粮大豆

真空包装 1kg

加送小粒冰糖200g

小晚价：25.8元



### 东北有机薏仁米

小粒薏米

真空包装 900g/袋

小晚价：45元



### 云南多晶老冰糖

纯甘蔗压榨熬制

小晚价：250g/袋 14.9元

500g/袋 24.9元