

“网红”餐厅值不值得排队

小晚有话说

精致的门店装潢、别出心裁的菜品设计、网络上众多食客的推广分享,这是当下许多网红餐厅“标配”的经营模式。一些追求潮流的消费者喜欢到这样的餐厅“打卡”,并由此产生了排队“大军”。有餐厅“名副其实”,也有餐厅“徒有虚名”,小晚打卡了多家热门排队餐厅后,作出这期排队测评。虽有主观因素,但毕竟代表消费体验,让大家尽量少“踩雷”。

作为90后的小晚十年前曾经迷恋过外婆家、COSTA、桃园眷村、很高兴遇见你等“网红”餐饮,甚至一度排队长只为打卡,如今,有些已经是明日黄花。没有年轻人主动去找它们,要路过看见了,

才能想得起来。短短十年,年轻人最爱的餐厅是什么,已不知不觉发生了翻天覆地的变化。

曾几何时,外婆家餐厅的门口外每天都排满了长长的队伍,当时的年轻人在外婆家聚餐,是又便宜又有面子的选择。酒吧式的装修,3块钱的豆腐,吃到就是赚到。还有知名小说家韩寒开的餐馆——很高兴遇见你,光是餐厅名就有浓郁的文艺范,环境小资,咖啡色的桌椅,长条形的吊灯,还有复古的瓷砖地板。餐厅提供各种创意菜式,菜名都非常有意思,消费在当时走的是轻奢路线。当时无锡首家店开在惠山万达,尽管离得远,小晚和朋友还特意去尝鲜,排队约3小时,最后换来的也不过

就是口感平平的菜品和不菲的消费。后来小晚再没去过这家餐厅,不久后轰轰烈烈的“网红店”也不再有名。

红一把不难,难的是一直红。无论时代如何变化,做餐饮最基本的底线应该是在嘈杂的环境中守住匠心。就像人民网评论里说的那样:餐饮业的变革创新是不可避免的,网红餐厅成名于这个时代,但这份“红”的保鲜期是多久,还得凭舌尖上的安全和品质。

今天小晚带来的几家排队人气店是:Buffy小黄鸭茶楼、民记茶餐厅、澳门星记猪骨。

Buffy小黄鸭茶楼



开在锡东八佰伴的人气网红茶餐厅,休息日排队起步时间2小时,店内食物特色是或多或少有小黄鸭的图案元素,适合带小朋友或闺蜜间打卡卖萌。当时茶楼开业初期,小晚每都会被朋友圈的小黄鸭点心刷屏。

如今茶楼仍然在休息日多有排队,不过已经没有开业初那么旺了。小晚是在一个工作日的下午,人少的时候去打卡的。店里到处都是小黄鸭的玩偶或手办,天花板上还挂了只巨大的呈飞行姿势的小黄鸭,整体布局确实可可爱爱没的说。落座后发现一个细节,尽管打着可爱的元素吸引着大人和小朋友,结果店里居然不提供儿童碗筷和儿童餐,略让人失望。

小晚点了招牌的虾饺皇、流沙奶黄包、蒸凤爪、招牌网皮鲜虾肠粉等。虾饺皇比较大,薄薄的外皮上印着小黄鸭图案,里面裹了三只整虾,味道鲜美;流沙奶黄包,一口下去能感受到绵密的咸蛋黄泥,一定要趁热吃;蒸凤爪,鸡爪很大很肥,软糯入味,抿一口就骨肉分离了;招牌网皮鲜虾肠粉,造型唯美,有一层炸透的脆皮包裹着虾肉和芹菜粒,口感从韧到脆到弹,层次丰富。下午茶时段碰上店里点心有折扣,整体性价比不错。

- 排队时长:1小时起步
- 推荐指数:****

民记茶餐厅



民记茶餐厅在后西溪和曹张两家店的人气都很旺,一直排队不断。小晚这次去的是曹张分店。明亮特色的装修风格完全还原了TVB港剧里的茶餐厅场景,热热闹闹的交流声、传菜声,让人恍惚穿越进电视剧。小晚和一个常来店里的顾客金姐拼桌,交谈甚欢,因美食结缘。金姐告诉小晚,这家店最早就是在曹张摆摊卖云吞面,当时只做简单的一碗面,结果做出了名气,吸引了一批粉丝,如今生意越做越大。

小晚点了店里招牌的漏奶华、潮汕手打牛肉丸、鲜虾云吞面和微微红豆冰沙。漏奶华属于“热量炸弹”,一刀下去,内里的炼奶流出,浓郁的奶香让人欲罢不能,不过这个不适合多吃,吃多会腻;潮汕手打牛肉丸,一碗四个丸子,口感平平无奇,感觉不到是现打的,和小晚在广州吃到的正宗手打牛肉丸差距很大,这道菜叫人失望;鲜虾云吞面里的云吞倒是让人一口惊艳,整只头的新鲜大海虾,能吃出Q弹和鲜美,是小晚吃过的云吞面里最好吃的存在;微微红豆冰沙就不出彩,有些过甜,无功无过。综上,最出彩的就是鲜虾云吞面,不过要排队等时间长就不必了。

- 排队时长:1小时起步
- 推荐指数:****

澳门星记猪骨



这家店也是有多家分店,属于无锡本地一直排队不断的热门美食。店里装修风格清爽大气,有澳门当地特色。

小晚和朋友们周末的聚会定在这里,去的是凤凰城798商业街上的这家。店里的招牌式猪骨煲,浓浓的猪骨汤,味道很鲜美,清淡不腻,比较爽口,一人一根大猪骨让人吃起来很爽,煲里还配了鸡爪、玉米、腐竹等食材,有性价比;星记猪扒包,类似汉堡,两块面包夹住一整块猪扒肉,刚出炉的外脆里嫩,值得一试;腊味煲仔饭,米粒粒粒分明,连着锅底的锅巴吃很香;海皇粉丝煲是个大败笔,端上来的粉丝就一股腥味,上面的海虾都有点发臭了,这个严重怀疑食材的新鲜度,最后让店家退菜了。整体体验一般,也许属于“徒有虚名”的排队店。

- 排队时长:1小时起步
- 推荐指数:***

(亚梨)