

美味征集令

盐味日记专栏开通啦

嘿！亲爱的盐城小伙伴们，我是盐阜大众报“盐味日记”工作室的小编，盐味日记工作室的版块在“我言”客户端上正式开通啦。

欢迎下载“我言”App客户端，在“频道”中找到“工作室”，点击即可看到我们的栏目。

盐味日记工作室还开通了问答沟通功能，大家可以在最下方的“问答”栏，和我们交流盐城当地特色美食文化，分享各类特色餐饮小店，讲述身边关于美食的盐城故事。

美食榜

盐城西餐厅推荐榜

盐城吃货们看过来！这里是综合各美食平台评分和老百姓评价，新鲜出炉的西餐厅推荐榜单！众口难调，但追求美味的道路上，我们是一伙人！

Star Rain Brunch·Bistro
(金融城店)

TO N FRO 往复餐厅
(宝龙店)

一禾·bistro
(南金鹰店)

haxnbauer 海森堡德国餐厅
(KK-PARK店)

GATHER 西餐厅
(金融城店)

BRIGHT MOON
(奥莱城店)

冰朋咖啡
(金融城店)

山姆大叔
(万达广场店)

Blue Shadow 蓝斐西餐厅
中韩(盐城)产业园店

金鹰尚美酒店·兰致索西餐厅



点缀上蒜花 记者 胡瑞宸 摄

大众小店说

慰藉跨海的乡愁

台湾卤肉饭



夫妻店，简简单单的生活很幸福

深秋时节，“长亭”这个路名，让人心头生出一丝淡淡的惆怅。因为住宅小区集中、居住人口多，又紧邻亭湖区行政中心，长亭路渐渐发展成了美食一条街。当然，这条街上最火的，还是位于力拓倾城花园大门口的一爿小店——“甲站台湾小吃”。

迎客的老板戴眼镜，透露出一股儒雅气，一张口就听出是台湾人。灶台边忙乎着的是他的妻子，能干洒脱的河南妹子。

墙上的菜谱是众多台湾饭



荤素搭配，味道可口

食，各种组合的套餐饭、面条条物美，主食还可免费续。但老顾客来这里还是好一口正宗的台湾小吃，譬如这香气扑鼻的卤肉饭。

台湾的饭食小吃花样繁多，要说其中最著名、最经典的，当推卤肉饭。“甲站”的卤肉饭零售13元。精选大米煮成的米饭，盖五花肉丁，浇卤肉汁，加一颗卤蛋，配一两片青菜叶、一点爽口小菜，送一碗清汤，荤素搭配，味道可口。“台湾在这边做小吃的就我一家店。香肠丸子是我的特色，调料是专门从台湾带过来的；我的贡丸子独一无二，纯肉打造，没有加淀粉，自己手捏出来的；卤豆干都是每天现卤……”店老板密不透风的“凡尔赛”，让我终于知道“如数家珍”是什么样儿了。

八大碗之“红烧肉”

无论是宴席宴请宾客，还是普通百姓的餐桌，肉类一直是不可或缺的食物，而在中国，猪肉是最受欢迎的肉类之一。

地处北亚热带向南暖温带气候过渡地带的盐城，由于东临黄海，在海洋的调节下，盐城有着湿润的季风气候，四季分明，雨水丰沛，充足的光照也使得盐城地区的黑猪肉有着明显区别于其他地方的独特味道。

盐城百姓餐桌上的红烧肉，便是选用上好的本地黑猪，口感肥而不腻，醇香爽口，让人回味无穷。

好吃却并不难做，盐城八大碗中的红烧肉做法简单，但味道却十分诱人。先准备一块上好的黑猪肉切成条状，再切成小块，把切好的猪肉块平铺在盘子

里。锅中水加热，倒入冰糖块，熬至微黄色。把猪肉块下入锅中煸炒，煸炒到表面微黄。倒入一勺糖色，再加入一勺盐，小火慢炖一小时。加入一些百叶结，大火翻炒收汁。将做好的红烧肉盛入碗中，淋上汤汁，再点缀上蒜花，一碗醇香爽口的红烧肉就完成了。

每一道美食背后都有一个传奇的故事，红烧肉则讲述了一个英勇抗金事迹。相传南宋时期，著名抗金女英雄梁红玉随夫韩世忠转战盐城，夫妇俩设军帐于盐城永宁寺（原名护国永宁禅寺，始建于唐代）。此间，抗金名将岳飞曾四次到访盐城商讨抗金大计。相传，岳飞爱吃东坡肉，韩世忠夫妇便向岳飞讨教东坡肉烧法用以劳军，并用五花肉和面酱为主、辅料，做出红烧肉待客，红烧肉便伴随着抗金故事在盐城流传开来，寓意事业兴旺，生意红火。

见习记者 万玉琴

一城一滋味



扫一扫
视频“更入味”