

安图路早餐街拆了没关系 被称为『宝藏级』的敦化路菜市场别错过

安图路早餐街拆了,许多人都担心没有地方吃早餐,但听说,隔条街的敦化路的美食也不少!一说到阿拉杨浦的敦化菜市场,想必很多人都有所耳闻,它究竟宝藏到什么程度?今天带大家一起见识见识。



1

周宜川熟食

这家周宜川熟食的排队队伍从早到晚没有断过,堪称杨浦阿姨爷叔心中的“喜茶”,自从上过电视后那名声简直不得了。说起这家夫妻肺片店,还有一件好玩的事,它坐落在敦化路菜市场靠近松花江路一侧,靖宇中路也有一家夫妻肺片店,许多人看到电视报道找过

来却买错菜。

荤素一共二十来样卤菜,都切好了码在餐盘里,要什么就指给他看,师傅根据需求和手感来夹菜,接着上称、切菜。别以为这就结束了,拌菜还得再排队!等轮到你的时候,麻溜地告诉师傅要多少辣椒、吃不吃香菜、要不要蒜末,唰唰唰三两下,拌菜师傅的手快得很,一会儿就拌好出锅。

先吃一片鸭胗,在碗底的红油里狠狠地转一圈,脆脆辣辣的非常爽口,再来一筷子的卤牛肉,那滋味,就着白米饭能吃三大碗!

4

广东苏师傅烤鸭店

非常广式的一家烧腊店,原来,广东苏师傅的烤鸭店开在安图路的大桥四线终点站附近,搬到敦化路菜市场后,从前的食客就从远方赶来,专程要吃他家的烤鸭和叉烧,是正宗的广帮口味。老主顾说,听说早些时候店里还有卖肠粉呢。

这里的招牌菜色是手撕盐焗鸡,味道出奇的好吃,鸡肉非常嫩,撕出来的大小也正好,除了盐焗,里面还加了芝麻和香菜,口感更好。

叉烧略干,但好在肉质鲜嫩,不过还是很入味。

烤鸭不能卖四分之一,半只起卖,所以,吃货们要注意啦!和其他烤鸭一样,热的时候吃味道最棒,鸭皮



脆脆的,鸭肉也很入味,但是他家的烤鸭蘸料却褒贬不一,有人说好吃,有人说不行,所以,“空口吃”或许才是苏师傅家烤鸭的正确解锁方式!

还有一些卤味,比如鸡爪、鸭头、牙齿等,都很受食客的欢迎。

2

王胖子鱼丸坊

人气美食上介绍过,从老远就能闻到飘来炸丸子的香味,再看下排队的人数就知道,这家店绝对不一般!做的是街坊邻居的生意,真材实料,食材新鲜事这家鱼丸坊成功的最大原因。

店铺里一共三人,炸丸子、包装、称重流水作业,即使如此井然有序,依然大排长龙。前来购买的阿姨爷叔都是老熟人,排队期间互相交流着各类丸子的制作方法,那对话可是有画面的,刚听两句就要流口水了。

白嫩的小方块被炸得四角金黄,放凉以后表面微微有点发皱,随便往汤里一煮都是一顿大餐。



弹牙是丸子类的基本素养,这一点鱼豆腐拿到了满分,咬开来看中间几乎没有气泡。

除了丸子以外,店里还卖各种鱼片,去皮去骨,买回去加上调料炖煮,秒变商场里的青花鱼,鱼肉新鲜嫩滑,自己做的就是比街上的好吃。

5

袁记饺子



“小姑娘,排队在这里,你尝尝,好切得伐得了!”

“你不晓得这个店的呀?是那个网红店!”

这家菜市场里的网红店是全透明橱窗,干净明亮,所有的饺子都是现包现卖,经常是柜子里的卖完了,厨房那边的还没有包好新的。

店里的明星产品分别是:韭菜肉饺子、紫菜鲜肉馄饨。

馄饨的用料非常足,每一个都鼓鼓的,隔着皮都能看到里面的紫菜馅。

咬一口,里面的汤汁混着肉馅直接在口中炸开,

肉馅Q弹口感嫩滑,因为加了紫菜的原因,吃起来完全不觉得腻!不得不说,这个水饺馅料的比例真的很棒,肉馅的部分肥瘦均匀,特别是那点肥肉使得口感变得滋润很多,韭菜也是很嫩,不会嚼不动,沾上店家送的辣椒油,一口一个美呆了,没想到到这个网红店还真有两下子。

3

老上海葱油饼韭菜饼



葱油饼味道正,有些猪油的香味,是上海人小时候的味道。

除了酱香饼和葱油饼,还有蛋饼和韭菜饼,豆浆、酸奶

和早餐奶等一应俱全。

看到有一位食客,特地坐了三个小时的公交车到敦化路菜市场吃他们家的饼,以前上班可以叫得到这家外卖,现在在家休息叫不到外卖了只能坐车专程跑过来吃。吃了一口就知道不是那个熟悉的味道,然后再往前走才找到这家真店,还是那个熟悉的配方和熟悉的味道!

土家酱香饼,是湖北恩施土家族苗族自治州的一种特有的小吃,又号称“中国披萨”。制作的材料有面粉、甜面酱、郫县豆瓣酱等。他家卖的土家酱香饼超级香,味道也很浓郁、入味,调味更赞,外层脆脆的,口感爽口。有吃过的食客说一定要趁着热乎劲在吃,冷了脆的部分就不脆了。店内出售的招牌老式

6

老北京杂粮鸡蛋煎饼



上海卖鸡蛋饼的小摊有很多,你要是问吃货们哪家煎饼最好吃,90%的人会回答你:“我家楼下那个。”

穿过菜市场的红绿灯就能看到这家煎饼摊就是众人心中“楼下最好吃的店铺”,一个小店铺里左边卖煎饼,右边卖老磨坊的豆浆、鸡蛋、粥品等等,各类早餐应有尽有。

面饼一摊开,打上鸡蛋抹匀,香气就四溢开来,要甜要辣由你做主,油条脆饼实在难做抉择,最后撒上榨菜裹紧,拿着你的煎饼美去吧!

哦,对了!搭配旁边的老磨坊豆浆食用,效果更佳,和吸管袋子装的那种完全不一样哦。

这样的软饼非常适合做早餐,刚出炉的煎饼冒着热气,路过的人都会多看你的煎饼两眼。一口下去就能吃到煎熟的蛋黄,面饼软软糯糯,咀嚼个两三口就能吃到一股麦香。

本版整理:闫冬(内容源自网络)