

穿上秋裤,不如吃顿羊肉

杨浦特色羊肉小馆探访

秋风起,一丝凉意袭来。性温的羊肉是驱寒的最佳选择,正所谓,“穿上秋裤,不如吃顿羊肉。”为了填补你们空虚寂寞冷的胃,杨浦这几家羊肉馆子请收好。看似街边小店,美味却在其中哦!小编仿佛已经闻到羊肉面的香味了,还等什么,早晨一碗羊肉面下肚,温暖一整天。

1 苏州木渎藏书羊肉馆

国和路上这家羊肉馆是杨浦的老店了,每到晚餐和夜宵时间小店内就人满为患,生意超级火爆。满满一大碗羊肉面,大块羊肉分量十足。面汤鲜美纯正,面条吃起来也Q弹有劲,撒上葱花,可以说是色香味俱全!

羊肉锅分大锅和小锅,可根据实际人数来选择,不会浪费。红烧羊肉锅仔的最上层铺满一层羊肉,下面有白菜、粉丝和油豆腐垫底,汤汁浓郁,羊肉香酥,美味可口。天气冷的时候来一锅好不满足!



地址:国和路1042号

2 王记光头羊肉汤

不同于北方,上海人钟爱羊肉,却很少涮羊肉,吃的最多的还是羊汤、白切和红烧。秋冬是吃羊肉、喝羊汤的绝佳季节!开在双阳路和靖宇中路交界处的“王记光头羊肉汤”,是杨浦口

碑第一的羊肉店!纯羊肉与羊骨熬制成的羊汤,汤头奶白,都是真材实料,光看颜色就能想象出味道多鲜美!只见老板将大块羊肉煮熟后娴熟地捞出,白切薄片后撒在汤里,再撒青蒜苗,再让客人自己酌情加盐和胡椒粉。

深秋的清早,总会有来一碗羊肉面的念想,老板就从热气腾腾的汤锅里,拿出一块粘了青蒜叶的羊肉块,鲜嫩多汁,暖心又暖胃!也有老吃客喜欢用拌面配羊肉汤吃,吃完尤其满足。要说最考验羊肉口感的,除了涮羊肉就是上海人的红烧羊肉了,好的羊肉久炖不柴,鲜香可口。

地址:双阳路588号



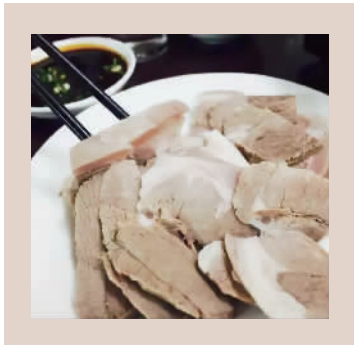
3 苏州羊肉馆



开在本溪路上的这家小店,挡不住慕名而来的食客。听说老板是苏州人,一口糯糯的苏州方言很是好听。

点单率超高的红烧羊肉煲里不仅有满满的羊肉,还有油豆腐、粉丝、白菜等入味的配菜。羊肉酥而不烂,肥瘦相间,吃下去幸福感满满。他家的白切羊肉,瘦肉和肥肉的比例恰到好处,配上甜酱和辣酱更加入味。羊肉完全没有膻味,配一碗面条则会更过瘾!羊肉面用的是苏式细面,不硬不烂,配上鲜美的汤汁,再加几块羊肉,最冷的冬天都能吃到冒汗!

地址:本溪路286号



4 大锅羊肉汤

一家亲民的羊肉汤馆,一进门就能闻到扑鼻的香味。这里的羊肉性价比很高,附近的居民是这里的常客。羊肉汤加拌面,看似简单,实则大有学问。他们家的葱油十分讲究,将熬好的葱油加上新鲜的葱,闻起来才能更香。一口面一口汤,吃起来真的是再惬意不过了。观察下来,几乎是每桌必点哦!

如果你喜欢吃重口味的菜,那他们家羊肉锅是绝对不能错过的。吃完之后余香久久不能散去,性价比也合



适,物有所值。

地址:眉州路760号

5 面道特色羊肉汤



这家新开不久的羊肉店,店内装修宽敞明亮、干净整洁。特色羊肉汤是这里的招牌菜,羊肉吃起来嫩而不膻,羊血新鲜美味,羊汤喝起来也纯正鲜美。红烧羊肉面看着就令人垂涎欲滴,连汤都让人惊艳!完全是靠鲜美的羊肉熬制,没有过多的佐料,老少皆宜。

地址:世界路133号133世界广场2楼

6 犇犇犇羊肉馆

这家店的名字可以说是超有个性了,所以很容易被人记住,但你知道怎么念吗?小店不光羊肉新鲜,各种炒菜也是深受小伙伴喜爱。带皮的白切羊肉很有嚼劲,配上店里自制的蘸料,味道刚刚好。

红烧羊肉面从选取羊肉再到熬

汤,每个步骤老板都亲力亲为。羊肉酥而不烂,鲜香入味,面条也是软硬适中,就算不爱面食的小伙伴也会被“征服”。还有各式各样的爆炒羊肉、羊肚……如果你刚好有点“无辣不欢”,那这家店一定可以满足你!

地址:开鲁路384号

