

## 五角场汉堡地图

## 欲罢不能,大大一口好满足!

“外型诱人、配菜丰富、美味无比的汉堡包,相信是很多上班族午餐的选择之一。水牛城辣味沙沙鸡肉汉堡、夏威夷菠萝牛油果牛肉汉堡、double cheese 大汉堡……这些口味的汉堡,你吃过吗?五角场周边竟藏着诸多特色汉堡店。赶紧上车,小编带你一探究竟。”



## 1 blue frog 蓝蛙

蓝蛙的装饰风格是欧美酒吧风。在这里能吃遍4个美国代表性城市的汉堡和地道美食,汉堡更是蓝蛙的餐厅招牌。

饥肠辘辘时,用一只正宗的美式汉堡打开你的味蕾。厚厚的肉饼、鲜嫩的肉汁,25:75的肥瘦黄金比例。牛肉饼还可以选择熟度,不管你喜不喜欢几分熟都可以满足你,想怎么吃就怎么吃。

德州人喜好威士忌是世界闻名的,处处都有威士忌的存在,连汉堡也没放过。汉堡里加入威士忌,这种出其不意的想法让汉堡别具风味。色泽光亮的车达芝士十分夺人眼球,浓浓的奶香味扑面而来,加以新鲜的青辣椒解腻调味。一口咬下去,仿佛置身美洲牧场,



让人心旷神怡。

阳光沙滩,海风草裙舞。这款夏威夷菠萝牛油果牛肉汉堡,让你不到夏威夷也可以尽享夏威夷风情。碳烤菠萝的酸甜汁水带着牛油果的滑顺浓厚在口中散开,幸福感也油然而生。夹层中的碳烤牛肉饼,搭配清新的蔬菜,完全不用担心吃了会变胖。

📍地址:淞沪路77号1楼

## 4 LaBamba

这是一家墨西哥餐厅,挑高式的装修让店内看起来十分宽敞,喜欢打桌球的小伙伴也一定会爱上这里。超大个头的牛肉汉堡必须尝一尝,面包烤得金黄,吃起来脆脆的,超级大块的牛肉汁水很多,肉质无比鲜嫩!配

上新鲜的洋葱、西红柿,美味又健康。玉米夹饼也是每桌点击率最高的热销美食,香脆的饼皮蘸上些许番茄酱,十分开胃。里面夹杂着鸡肉和生菜,量很足。

📍地址:国定路333号2层



## 2 Black Max 小白+



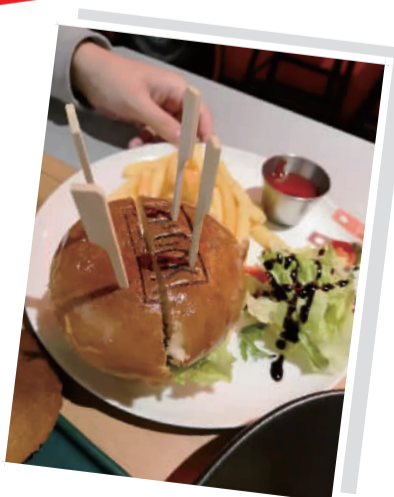
这是坐落于五角场的一家酒吧式餐厅,工业风的装修风格,昏暗的灯光,非常有格调。老板很热情,最主要是价格超级实惠。店里的招牌是双层汉堡,整整两大块的牛肉,配上双层芝士,一口咬下去超级满足,这样的汉堡可以说是很美式了。你也可以先把汉堡切开,更加方便食用。奶油培根意面,一份量很足。刚上桌的时候味道浓郁,一阵阵奶油香扑鼻而来。意面软硬适中,搭配鲜嫩的培根和新鲜的蘑菇,吃上一口就停不下来!

📍地址:安波路1028号

## 3 block80

走进这家店的食客都会被店内这辆小火车吸引。其实这是一个开放式厨房,服务员忙碌地从小火车里端出菜品,也给食客们增添了不少乐趣。店里点击率最高的非汉堡莫属,端上来的一整只汉堡可以让服务员分成小块。汉堡里夹着的大块牛肉鲜嫩多汁,咀嚼时香味在唇齿间散发。搭配的薯条非常香脆,胃口小的两人点一份都足够。街区色拉也是店内的招牌之一,溏心鸡蛋、牛油果、培根、玉米、生菜等多种食材混合搭配,配料相当丰富,再拌入自制酱料,满满一大碗超级满足。吃完汉堡来上一份沙拉,清爽又解腻。

📍地址:翔殷路1099号4楼



## 5 汉堡王

汉堡王应该是大家最熟悉不过的品牌之一,汉堡品种多、店内环境干净整洁,深受年轻人的喜爱。与一般快餐店以油炸或油煎方式来烹调食物不同,汉堡王主张“真正火烤”的美味享受,精心选用100%纯牛肉饼,在超过370°C高温火烤设备上自动翻烤,使得每片肉片都留下一条条的深色纹路,成为“真正火烤”的标志烙印。鲜虾安格斯厚牛堡,加了美国路易斯安那州香辣烧烤酱之后酸酸辣辣的,让人一下子就记住了这个味道。虾肉Q弹,牛肉浓郁丰厚,组成丰富的口感。德州烟熏安格斯厚牛堡,一款吃起来脆脆的汉堡,里面夹了美式烧烤酱。除了澳洲进口的安格斯牛肉之外还有一片烟熏咸牛肉,吃起来脆脆的是因为里面夹了炸脆片。

📍地址:政通路189号内



鲜嫩多汁的肉饼配上味道浓香的cheese,再加上新鲜的生菜、蕃茄……一口咬下去,丰富的口感,全心的满足,这就是爱上汉堡的理由吧!