

五角场“嗦”粉指南 好吃不贵

“ 早晨嗦碗粉，神仙站不稳。
嗦粉不仅是南方人的执念，也是每一个美食爱好者的心头爱。
浓郁鲜香的米线米粉，同样也是吃货专宠。
关于米粉、米线，五角场周边哪几家值得打卡呢？ ”

1 柒月粉



一进门就可以看到储物架上摆满了粗细两种米线，据说都是从江西直接人肉带过来的！上海根本就买不到！变态麻辣牛肉拌粉，看名字就知道辣和麻的程度可想而知，不能吃辣的宝宝千万不要轻易尝试！牛肉、酸豆角、萝卜丁、朝天辣堆成了

小山包，要拨开3层才能看见粉！每一根米粉上都吸足了辣汁！吃一口爽一口！舌头都辣到变形！根本停不下筷子！除了单点的米粉，还有米粉、卤鸡腿、卤蛋、青菜的套餐可以选择，点上一份吃到肚皮都撑破！

地址：大学路 103 号 603 室

2 巡湘记

巡湘记将地道湖南特色布置进店内，主打的是洞庭渔家主题。每道菜都值得品尝，道道都是湖南各地的特色菜。这哪是菜单，简直是一份湖南饮食指南！巡湘记不仅想在环境上带你穿越到洞庭湖，在味觉上也想带你穿越时空。
不同于其他大米做成的粉，他们家的苗家蕨根粉用紫色的蕨菜根部制成的淀粉为原料，然后经过多步骤加工而成的，蕴藏大量微量矿物质元素和维生素，具有顺肠利便、去热排毒、活络经脉、帮助睡眠的保健作用哦！光看卖相就很好吃的样子。吃上一口，蕨根粉入口筋道爽滑，刺激着你的味蕾，再配上小米辣椒，不要太过瘾。

地址：翔殷路 1099 号 4 楼



3 云海肴云南菜



如果说冬天是吃火锅的季节，那么春天肯定是属于凉米线的季节啊！来云海肴云南菜吃饭必点的凉菜一定是鸡丝凉米线。食材使用的都是自产米线，只含米和水，所以吃起来口感顺滑，一点都不腻。
一碗鸡丝凉米线包含了脆嫩的黄瓜条、爽口的胡萝卜、咸香的油鸡枞，以及牛肉条、韭菜、鸡丝等，6种食材组成的“帽子”盖在米线上，用筷子将口感清爽的麻酱搅拌均匀，幸福指数飙升。
喜欢吃凉米线的朋友千万不要错过，不仅配料丰富，而且米线也与平日里吃到的口感完全不同，吃起来超有韧劲，裹上酸甜的麻酱，又是一番风味。

地址：淞沪路 8 号 7 楼



5 小满手工粉



一开始是被门口的石磨吸引，磨米用的水居然是农夫山泉！能看得到每天现磨米浆，现场蒸粉、切粉。原材料只有大米和水，没有任何添加，新鲜现蒸出来，滑、顺、香，嗦起来就是不一样。
和大多数圆粉不一样，他们家是宽粉，更容易挂汁，口感更浓郁。

米粉汤底是用牛骨熬的，炖足 8 个小时。最受欢迎的是三个番茄牛肋条粉，也是他家的招牌。据说，熬汤底用了两个半番茄，还有半个新鲜番茄做浇头。汤里有大块牛肋条肉，吃起来那叫一个爽。

地址：黄兴路 2228 号 B2 层

4 云膳过桥米线



不像记忆中“大锅炖”的食材那般，作为一家正宗的云南过桥米线，云膳的过桥米线将石榴园鸡腿、宣威火腿片、石屏豆皮、鹌鹑蛋、里脊肉，胡萝卜、韭菜等食材都用小碗装好，一一摆放在托盘内，光是这造

型看着就令人赏心悦目。
除了配料摆放精致外，榴园鸡汤过桥米线的高汤也是“秀外慧中”，鸡汤里放入了整整一朵可食用的菊花，汤面上浮着精心挑选的红枸杞，可说是既有美貌又有内涵。
值得一提的是，在云膳就餐的顾客可免费添米线！春日里，吃着云膳的专供米线，喝着云膳独家配方熬制的老母鸡汤，滋味十足。

地址：靖宇东路 266-270 号