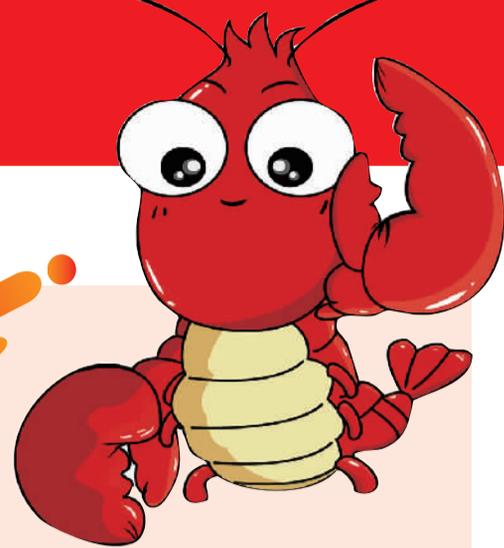


五角场撸虾指南

这个夏天，刷遍这些小龙虾店



“立夏”已过，炎炎夏日就要来了。按照习俗，为了不在炎夏中消瘦，立夏是要进补的。

夏天一来，一场红色风暴即将席卷申城。一个个深夜凌晨，一众人开启“消灭龙虾大作战”！

十三香、麻辣、冰镇、蒜蓉、椒盐、咸蛋黄、清蒸、避风塘、咖喱、腐乳、黄焖、醉酒、盐水、葱烧……你喜欢的口味全都有，小编为你选择了五角场周边的几处龙虾馆，今年夏天的第一份龙虾，你会从哪家吃起？



虾依一跳

▶ 推荐：蒜蓉小龙虾

“虾依一跳” 当季售卖的小龙虾种类丰富：冰镇、蒜香、椒盐、咸蛋黄……应有尽有，吃货们来这里绝对大饱口福。值得一提的是，虾依一跳

的小龙虾都是当天从养殖场运过来的，为了保证食材新鲜，每日都是限量供应、售完即止。尤其是蒜蓉小龙虾，吃完龙虾后，可以再要一份面倒进去，混合

着鲜香的龙虾味和蒜蓉香的面条绝对不会让你失望。

地址：国霞路 457 号 3 号楼一层

阿木龙虾

▶ 推荐：龙虾、烤串都挺好

阿木龙虾是市内有名的连锁龙虾馆，无论淡季旺季，生意都很火爆。上海炒法，口味偏甜带辣，汤汁丰富。小龙虾吃起来肉质紧实、饱满，只

只鲜美入味。很多人吃完小龙虾之后，会用剩下的汤汁拌面，面条吸饱了龙虾的鲜汤，吃起来非常过瘾。

来店必吃的当属烤串，晚上

6 点开始升炭火，只见这些小串在烤架上被烤得滋滋作响，再刷上辣椒和孜然，特有的香味便四处飘散开，深受众多吃货喜欢。

地址：国和路 498 号



沪小胖

▶ 推荐：咸蛋黄小龙虾

除了最常见的蒜蓉、麻辣小龙虾，沪小胖的咸蛋黄小龙虾会给你解锁另一种新奇的小龙虾吃法。金黄的咸蛋黄包裹着鲜美的小龙虾和酥脆的锅

巴，光想想口水都快忍不住啦！虽然还没到市场最火爆的时候，但是这家都选用个头匀称的小龙虾，剥开虾头都比较干净，虾肉饱满弹嫩，汤汁充分地

渗入虾肉，咬下去鲜嫩多汁。当然，还要配上一份过冷水的面条才算完美啊，凉凉的面条配上麻小，今夏最佳组合出炉。

地址：政民路 316 号



虾满堂

▶ 推荐：秘制招牌啤酒虾

对于常吃小龙虾的人来说，很少有不知道虾满堂的。作为专业做虾十几年的老牌小龙虾店，虾满堂常年霸占上海最好吃小龙虾前三甲。他家的秘制招牌啤酒虾是必

点的一款，放了啤酒爆炒而成。在原本香、辣、浓郁的汤底中增添了一丝酒味，反而更能凸显小龙虾肉质的鲜美。

虾肉味道香而不油腻，连配

菜青椒都很好吃。再来一碗米饭，剥出虾肉，在米饭上码好，浇上喷香的汤汁，自制小龙虾盖饭，可比外面卖的那些龙虾饭要美味得多了！

地址：关山路 99-101 号



不争天下秘制龙虾

▶ 推荐：爱吃辣者的好选择

这家店每天下午五点开始营业。特色秘制龙虾简直是爱吃辣者的最爱，酱料足够带劲，

辣到你爽。秘制的酱料沁入龙虾的内里，咸中带甜，一个接着一个，简直停不下来。白灼、椒

盐、蒜蓉等口味也是水准在线，推荐尝试。

地址：关山路 83 号

