



夏日撸串儿攻略

专属于五角场人的“人生一串”

“没了烟火气，人生就是一段孤独的旅程”，今夏最好“吃”的纪录片，非《人生一串》莫属。每次看视频，都让人口水直流三千尺。可是只有一串怎么够？热气未散的夏夜，邀上三五好友，约一场属于自己的“人生一串”，享受平凡热辣的市井人生。



喜欢吃羊肉串的朋友，一定已经对这家店毫不陌生了。全自动烧烤架不仅可以解放双手，看着新鲜食材从生烤到熟的过程，也是超有满足感！他们家精选呼盟四旗的羊肉，并且是严格控制在5-6个月的小羔羊，肉香中透着淡淡奶香，不用担心有羊膻味。从3000多公里外的大草原直接空运来，质量有保证。佐料也很重要！店家选用了正宗的新疆吐鲁番孜然粉，搭配香气十足的四川辣椒粉，更加突出了现烤羊肉的浓郁风味。

地址：淞沪路151号4层

很久以前羊肉串

吃串串，吃的就是花样多而且便宜。这里有40余种串串，最便宜的才5毛。素菜、荤菜基本上想吃的东西都可以吃得到，就算把每种都点上一遍也才不到80元，物价很感人吧！

串串好不好吃，锅底是关键。店家用大棒骨、鸡骨架、老鸭、猪脚等熬制8个小时才成就一锅好汤，连汤底都能直接喝！

老妈蹄花是进店必点，猪蹄被炖的软糯，满满的胶原蛋白，汤汁浓郁肉质还很有弹性，先喝一口汤，再吃一口肉，口感相当好。蜀香烤羊排也是店内一绝，选用蒙古羔羊肉，合适的火候将羊排烤得外焦里嫩，一口下去表皮酥脆、羊肉细嫩。

地址：政民路356号1-2楼



红料理·串串有瘾

这是一家老牌冷锅串串店，长期霸占川菜排名前三榜单。从老板到大厨都是地道道的四川人，坐在店里就能听到“巴适得板，整起！”店里有两大招牌，1个干拌1个红油，别的地方吃不到！百分百还原老成都美味。干拌串串的灵魂，来源于这一勺秘制的酱料，口感辣而不刺激肠胃，很适合夏天食用！经典的红油串串，底料是偏清油的，没有牛油，口感那么让人有负担，吃起来更加清爽！

地址：政通路189号



我在成都等你

店名好长，来头也不小，号称成都十大必吃串串排名第一。无论锅底、串串、还是小吃都完全还原成都当地口味。1份全红锅底足足要用3斤牛油，绝对吃到嗨！

肉类都是要提前一天经过腌制，每日手工现串。店员个个都是已经熟练到不行的绝顶高手，为了应对慕名而来的客人，每天都要把串串备的足足的。牛肉串串有多种搭配组合，每种都经过反复斟酌。芹菜的清爽、香菜的独特滋味、香葱的回甘，和滑嫩的牛肉竟是如此般配，每一口吃下去，口腔都



会经受一次冲击。经过涮煮，抓起一把招牌小郡肝，一次性从木签上撸下来，蘸着干碟吃，绝对巴适得很！

地址：政民路374号

钢管厂五区小郡肝串串香火锅

店家独家引进了箱式电烤设备，像拉风箱一样将新鲜的食材送进烤炉，把食材的鲜、香、嫩展现到极致，据称在魔都还是头一家呢！

店里还定制了一款焖烤炉，采用最原始的烤制方式，炭火分离，在完全封闭的空间烤制食材，烤出来的食物更加鲜嫩。焖烧鸽就采用焖烤的手法，将鸽肉的多汁很好地表现出来，皮酥肉嫩，飘香四溢。搭配特制的蘸酱，店内每日限量供应，想吃还要拼手速。店里的东北酸菜、粉丝娃娃菜、黄花鱼……吃起来辛辣爽快，来这里吃饭也一定要点一份！

地址：关山路107-111号2层



串派烧烤

纠错有奖

欢迎大家来做“啄木鸟”



如果您在阅读本期《社区晨报》时发现任何差错，可关注微信公众号“上海社区发布”并于后台直接留言，将您发现的问题发送给我们（注明报纸名称、所在版面、文章名称、差错细节，也可以直接发送报纸截图）。

每期纠错质量最高的一位读者，将成为本期最佳“啄木鸟”，并获得100元的现金奖励；每期纠错质量相对较高的另外十位读者，则将成为本期优秀“啄木鸟”，

并获得最新出版的《咬文嚼字》杂志一本。

2019年6月优秀“啄木鸟”：徐俊培、庄秀福、任凤兰、严志明、张辉、杨保飞、柳洋、徐卫东、张德胜、骆贻嘉

2019年6月最佳“啄木鸟”：陈金生



扫描二维码关注“上海社区发布”