

日售 150 只 天天都排队

芷江菜市场烧鹅店生意火爆有秘诀

□记者 吴佳逸

在芷江菜市场，有一家金陵烧鹅店人气很旺，每天下午排队居民络绎不绝。小店生意这么红火为哪般？

日前，记者于下午4点来到菜场，金陵烧鹅店橱窗内烧鹅堆成小山，橱窗外的顾客排起了一溜长队，都是住在附近小区的居民。该店负责人汪瑞向记者介绍，每天下午3点至6点是生意最好的时候。究竟好吃在哪里呢？

记者向排队的居民发问，居民很快就抢答了起来：“皮很香”“味道鲜美、咸度适中”“价廉物美”“怎么都吃不腻”……记者品尝后发现，除了居民说的这些优点，烧鹅所附赠的卤料也很清淡，不像市面上的很多店配的酱汁又咸又腻。

据了解，金陵烧鹅店已经营业10年，近年来，店内一直保持着每天出售150只左右烧鹅的纪录，即便是在疫情期间，销售数量也没有出现明显下滑，其受欢迎程度可见一斑。

小店主打烧鹅、鹅翅，也售卖许多熟菜，据汪瑞介绍，小店有自己的工厂，这里算是工厂的直营店，他在这里管店，他父亲则操持工厂。每天店里的烧鹅都是工厂前一天晚上开始制作的，而鹅是产自东北大草原的。在他的记忆里，从他出生开始，家人就已经从事烧鹅生意，家里几乎所有的亲戚都是以烧鹅为生。这也让他从小耳濡目染，长大后自然而然接手了烧鹅生意。这手艺，是祖传的。

据透露，烧鹅在制作过程中用了一些香料，这也是既能留住肉的鲜美，又不会口味太重的缘故。而秘制卤料则是有着30多年的历史，是汪瑞的父亲刚开始做烧鹅时就有了。



金陵烧鹅店

摄影

摄影
章立新
(共和大厦)



芷江西路街道 综合为老服务中心 乐活卡办理攻略

芷江西路街道综合为老服务中心乐活卡一卡通办卡须知：

01 办理一卡通

本卡仅限60周岁及以上，芷江西路街道（办卡须出示身份证）或长期居住在芷江西路街道的居民（办卡须提供居委会居住证明及办卡人身份证），新办卡不收工本费，补卡需收取10元乐活卡工本费。

02 充值须知

请于周一至周五上午9:00-12:00之前到中心前台办理充值，只收整百现金，不支持支付宝、微信充值。

03 退卡流程

需要办理退款（退卡）的朋友，请至中心前台办理。办理时间为每周一至周五09:00-17:00。

04 卡片遗失

本卡具有储值功能，办理后由居民自行保管。如有遗失请立即挂失，遗失未挂失期间产生的消费由居民自行承担。

05 地址

上海市静安区徐家宅路93号。

06 咨询电话

021-65218001

（芷江西路街道综合为老服务中心）

左手晨报 右手周到

社区生活为您指南

生活在芷江西路的您，左手一份社区晨报，右手点开老闸北周到，就可以悦享身边事，畅享社区生活。

社区晨报是上海报业集团旗下一份深耕社区十年的报纸。老闸北周到是新闻晨报上海社区新媒体平台，覆盖天目西路、芷江西路、北站、宝山路、共和新街道。周到家族兄弟姐妹众多，覆盖上海中心城区及周边，聚焦上海市民生活的方方面面，为您生产原汁原味的社区新闻，向您提供权威的政策咨询，实用的社区生活资讯。投稿、相亲、表扬、爆料、活动报名、免费门票……我们一样不少。

老闸北的事，我们帮你想到周到！

扫码关注老闸北周到

扫码关注上海社区发布

芷江百姓私房菜

芷江西“厨神”大赛至今已连续举办了四届，由芷江西路街道办事处编写的《芷江百姓私房菜谱》也印制了四册。《芷江百姓私房菜谱》是一套凝聚历届“厨神”大赛精华的菜谱，所有菜品均由芷江西的厨艺达人倾心推荐，有快手菜、私房菜、私房汤、点心、自制凉菜等多种菜肴和点心的做法，图文并茂，别具韵味，充满了人间烟火气。为将幸福的滋味传递到每位芷江人的厨房，本报特别开辟《芷江百姓私房菜》栏目，分享每一道私房菜的制作方法，让芷江人从做菜中收获一份乐趣，生活更有滋味。

·糟鸭胗·



厨艺达人：林国英（复元坊居民区）

烹饪方式：糟

用料及用量：

主料：鸭胗、糟卤

辅料：葱、姜、料酒、糖、味精

制作工序和要点：

1. 鸭胗洗净，出水；
2. 起油锅，加少量油，将葱、姜爆香，将鸭胗放入炒，炒至鸭胗发黄；
3. 加入料酒、糟卤、糖、盐烧，烧50分钟关火，焖一个小时；
4. 一小时后开大火，收干，放入味精即可。

·墨鱼大烤·



厨艺达人：沈京兵（城上城居民区）

烹饪方式：烤

用料及用量：

主料：墨鱼500克

辅料：酱油25克、味精1克、蒜泥2克、糖2克、黄酒10克、回香1克、葱姜各2克

制作工序和要点：

1. 水烧开后放入墨鱼；
2. 2分钟后放入调料，中火持续烤；
3. 用小火收干汁水；
4. 起锅装盘，待冷却后将墨鱼切成条状。

纠错有奖

欢迎大家来做“啄木鸟”

如果您在阅读本月《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，本期截止日期为7月1日）。本月纠错质量最高的一位读者，将成为最佳“啄木鸟”，并获得100元的现金奖励；本月纠错质量相对较高的另外十位读者，则将成为优秀“啄木鸟”，并获得纪念品一份。

2020年5月优秀“啄木鸟”：曹酉虹、张德胜、严志明、练军、陈幼群、路永敏、金佑城、戴干起、杨保飞、丁文祥

2020年5月最佳“啄木鸟”：唐金虎

扫描二维码关注“上海社区发布”