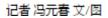
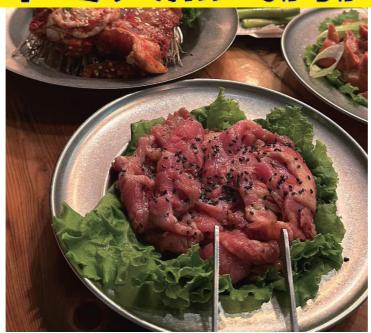
美味宝藏小店 让这个冬天热气腾腾

眼看就要过年了, 很多人都会趁着年前 相聚,三五好友相约, 钻到小巷里去寻找美 食,吃着烤盘里"滋 啦啦"冒着热气的烤 肉,再抿上一口美 酒,让疲惫的心情放 个假。年末了,我们一 起探寻一些宝藏小店 吧,用烤肉、美酒与好 心情,让这个冬天更加 热气腾腾。





烤肉诱人

到深夜食堂 吃烧鸟喝啤酒

天冷的时候,友人相聚 特别适合吃热乎乎的寿喜 锅,再配上一点小烧酒。美 食达人王静,最近喜欢去一 家名叫"鸟隐烧鸟"的烧鸟 店聚会,每次相聚都让她和 朋友们心生欢喜。

王静介绍说,这家店隐 藏在丰收巷里,有点像日剧 《深夜食堂》里餐馆的风 格。食客在厨师前台落座, 静静等待着属于自己的那 份热气腾腾的美食。

烧鸟是一道以鸡肉为食 材,以糖和料酒制作的日本料 理,在银川并不多见。每次到 店里,王静和朋友们都喜欢点 一份热气腾腾的寿喜锅,再点 一些烧鸟大快朵颐,比如来几 串盐葱鸡腿肉,外加两份外焦 里嫩的烤鸡皮。这里的烧鸟 烤得软嫩,酱汁丰富,香喷喷 的烤鸡皮非常解馋。至于配 烧鸟的饮料,王静和朋友点 了桃子味的可尔必思和嗨 棒,味道还不错。有趣的是, 菜单上还有日剧《深夜食堂》 里的招牌菜章鱼红肠。牛小 肠锅也是这里的招牌,得跟 店主提前预约。

王静和好友很喜欢这 里的氛围与食物,正如《深 夜食堂》传递出的意义,每 个不被理解的人,会在这里 因为有了专属的食物而感 受到被接纳与认可。没错, 在这样一个寒冷的冬日,没 有什么不开心,是一顿好吃 的不能解决的。

贵州菜配葡萄酒 碰撞出奇妙火花

育安巷里有一家名叫"胡 椒"的餐酒馆,因为别致的情调 和口味,成为很多银川人就餐 小酌的首选。这家餐酒馆,由 两个90后女生经营,她们一个 做家乡菜,一个推家乡酒,贵州 菜和葡萄酒就这样碰撞出了奇 妙的火花。

说起开这家餐酒馆的初 衷,贵州女生小胡打开了话匣 子。一个偶然的机会,她在外 地参加了一些葡萄酒活动,她 惊喜地发现,宁夏葡萄酒非常 不错。于是,她和好友小焦商 量,想以一种新的方式,让大家 跟葡萄酒更加亲近。"有没有一 种可能,大家不用奔赴遥远的 酒庄,走进市区里的一个餐馆, 就能尝到本地葡萄酒?"于是, 胡椒餐酒馆便应运而生。

在胡椒餐酒馆,贵州菜是 很有特色的,菜单也随着季节 更迭而换新。夏季有凯里酸汤 鱼、炸豆腐圆子,到了秋冬季贵

州烙锅则成了食客的新宠。"这 里的烙锅,是贵州一种民间食 物。用油裹满食物,放在锅上 烤熟,在我们当地一家人一起 吃烙锅,会特别开心,有一种热 气腾腾的烟火气。"小胡谈起家 乡菜来颇有感情,她想和大家 一起分享这份美食的快乐。店 里的炸豆腐圆子也很受欢迎, 炸好的榆林豆腐里加的是她们 自制的腌萝卜,非常美味。

葡萄酒酒单也很有特点, 酒单会保证50款基本酒,并随 着季节更迭更新酒单。比如 说,夏季的酒单上会经常出现 雷司令,而秋冬的酒单则多了 一些利口甜酒。最近,顾客们 点得比较多的是长和翡翠维欧 尼,那是一款充满花香味道的 葡萄酒,和这个季节很搭。

很多人到这里,喜欢点一 份店主亲自做的诚意满满的贵 州菜,再配上一杯葡萄酒,特别 惬意。



品味美酒







吃着烤肉喝精酿 享受悠闲时光

这个冬天,很多人都很喜欢去涂涂烤肉, 一分店隐藏在自强巷,而二分店叫"涂涂吱鸣 酵母烤肉",是非常松弛的美式餐吧风,隐藏在 庆祥街内,将工业风装修、好吃的烤肉与精酿 完美结合,很受欢迎。

进入涂涂烤肉二分店的小院,视野立马开 阔起来,有点像进入了"哈利波特"的魔法学 院。小店一共有三层,很有设计感。在这里, 除了能吃到汉系碳烤烤肉,还能吃到曲奇饼 干、碱水面包、胡萝卜蛋糕……很多人说,这里 不仅是家烤肉店,还是有内涵的精酿酒馆、有 态度的面包店。

设计师张绮和朋友来到涂涂烤肉二分店, 最喜欢坐在三层的吧台位置。因为在这个位 置,可以边吃烤肉边品精酿,感觉非常放松, "我最喜欢吃烤木姜子牛肉,木姜子油渗透在 牛肉里,人口后有种奇妙的植物香气,据说这 是老板专门去贵州学回来的手艺。

张绮还喜欢这里的甜品,琳琅满目地摆满 橱窗,当天现烤的曲奇饼干非常对胃口。她还 对这里的精酿情有独钟,她说:"可以点上一款 精酿,坐在吧台一边吃烤肉一边喝,尽情享受 悠闲的时光。精酿的名字都挺有趣,蛮羊公 爵、拽拽馒头……墙上的黑板上还会标注酒的 口味,很贴心。"