

## Line up

## 尝美食，恋上排队

近期，有一个名为“不排队还吃不到的上海美食”的餐厅盘点在网上广为转载，其中依次列举了上海排队最长的几家餐厅，以及排队时间，有些餐厅的排队时间竟可以长达3-4个小时，可见上海人对美食的热爱。不过，排队，也有自己的窍门。

文 | 李婷 萍踪无影 图 | 李婷



蜂蜜厚多士

## 港丽茶点：肚子饿的时候千万别排

等待时间：30分钟—2个小时

推荐菜品：蜂蜜厚多士、冰火菠萝油、金不换焗三杯鸡

据江湖传言，这是上海最负盛名的一家茶餐厅，“盛名”二字主要体现在两处，第一，就是人多；第二，就是他家的主打推荐菜“蜂蜜厚多士”。

按照笔者以往的经验，如果是在周末，那就最好赶在饭点之前去。在经过这次的探店之旅后，完全推翻了我那些所谓的经验。周末下午四点多到了来福士六楼，乖乖，已经有很多人排队了。他家120号为新一轮，我拿到的就已经是第二轮的第41号了。据有经验的同学告诫说，千万别等饿的时候去他家吃，否则你可惨了，这排队时间可不是一时半会的。如果实在经不住美食的诱惑，还非吃到不可了，那你可以拿了号之后去隔壁的大食代买点吃的先垫垫。那天还数了下，他家给等待客人休息的椅子就只有7把。这短则半小时，长则两个小时的等待，的确有些不够人性化。当然，拿了号以后可以先去楼下逛逛来福士，大概半个小时到一个小时之后回去，基本是不会过号的。去之前不妨再借鉴网友的经验，如果想去他家并且不想排那么长的队，可以选择工作日的中午或者每天中午11点之前和下午4点前去。

他们家环境称不上好，人满为患，桌与桌之间的间隙很小，几乎也就容得下一个人从中走过。但单凭他家的菜，也确实值得排上那么久的队了。

## 老广东排骨年糕：错开饭点来排

排队时间：20分钟—1个小时

推荐菜品：排骨年糕、熏鱼

这家开在寿宁路人民路口的小饭馆，9元一份的排骨年糕，一块大大的排骨+3块年糕，还是相当的实惠。这里的排骨外面那层用的是面粉，先用温油炸一遍，把排骨里面炸熟。

然后在吃之前，用高温的油再炸一遍，这样排骨就外脆了。年糕是在最后那道时一起炸的。

装盒时，先在底上浇一层酱汁，放入3块年糕，最后，放上排骨。

年糕虽然经油炸，却一点也不硬，吃口非常软糯，而排骨则香脆无比，浇上他们家特制的酱汁，咸甜适中，口味绝佳。

店里可以堂吃，不过，吃排骨年糕只能在一楼，环境不好，也没几张桌子。这里排队的基本上都是附近的上班族，派一个小妹，或者什么新近社员之类，就把办公室所有人的午饭包圆了。所以，有时看看只有十几个人排队，可队伍却怎么也不动，再看，原来前面排队的一买就是八九份，甚至十几份。排骨和年糕要一份一份地从油锅里炸出来，高峰时段排一个小时是家常便饭。

不过，因为来买的多是上班族，到下午一点半左右，这批饕餮客都要上班了，这时，排十几分钟也足够了。有经验丰富者传授：这里的排骨年糕到下午两点多基本上就没有了，所以，还不能太晚。



熏鱼



鲜虾脆皮鸡翅



猪颈肉



羊肉串

排骨年糕

## 辛巴达烤羊肉串：旁边餐馆等位时顺便排排

等待时间：半小时左右

推荐菜品：烤羊肉串

大宁国际商业广场有太多食店，饭点时，差不多一半店都是要等位的。前几天，听说那里辛巴达新疆餐厅的烤羊肉串成为了排队品种。

辛巴达坐落在巨大的美食城里，前后左右都有各色特色餐馆，当然，它自己也很有特色，正宗的新疆料理，牛羊肉烹饪得特别棒，奶茶有甜和咸两种口味。但据说，它的烤羊肉串是这个地区最好吃的。中午时分，门口烤炉上羊肉串吱吱地叫着，排队的人夹杂在等位的人中间，也颇为壮观。

不过，仅仅为了吃一串羊肉串排队，怎么说也有点小题大做的感觉。其实，这里的排队客大多数是在邻家餐馆等位的，甚至也有在辛巴达等位的。到饭点，拿了号，进不了餐馆，闻着里面飘来的鱼肉香味，看着里面的食客大快朵颐，干等，很傻。这时，到这个烤羊肉小窗前排十几分钟或半小时的队，等位的朋友人手三四串，一举三得：解了等位的闷，打发了这一时刻的饥肠辘辘，品尝了美味。

这就是上海人的聪明啊。



美食达人

小腻腻

热爱美容、美食  
《我是大美人》节目嘉宾

Cate expert

## 无油美味，胶原蛋白蘑菇煲

自从在《塔吉锅无油食谱：酒香茄子豆腐》中介绍了塔吉锅后，不少同学留言说火速购买了这枚神器，试过茄子 果真好吃，敦促我赶紧多开发几个食谱。其实塔吉锅食谱网上能搜到很多，我自己试过不少又改良了一些，这次要隆重推出养颜美容又低卡的胶原蛋白蘑菇煲——其实也就是红烧凤爪啦。

有些食物明知道对身体好，可我在外面不敢轻易多吃，比如众所周知富含胶原蛋白能让皮肤水嫩的风爪。港式饮茶的 汁风爪很美味，可那是先用大油炸过再蒸出来的，热量可真不低。再比如富含各种氨基酸的蘑菇，大厨在烧的时候也没少放油，全都吸进去啦！上次在咱们做茄子的时候还用了一滴油刷锅底，这回一点点油也不放，结果一样好吃得紧。

功不可没还是塔吉锅，其原则就是一层层铺



上材料，容易出水的放在下面，比较干的放在上面，以免锅底烧糊。含有淀粉的土豆、山药等千万别放在最下面，很容易烧糊。有人喜欢鸡爪入口即化，有人喜欢保持一点脆脆的口感，中途开锅可以尝一下来调整烧制时间。其次是原材料的处理：一定要给凤爪剪指甲，不然吃起来刮伤喉咙可不好。不喜欢吃鸡爪的人，换成猪手或鸭掌都可以，一样胶原蛋白丰富（不过猪手脂肪比较多哦）。其实这里面最好吃的是蘑菇，无比滑嫩，无比入味，会吃的都晓得最好吃的是用荤烧出来的素。也可以用泡发的干香菇来烧，另外强烈推荐蟹味菇，超市里都能买到。我在里面放了很多小青椒，在上海这边叫杭椒，吃起来蛮肉感的，味道很棒。杭椒一般不辣，不过偶尔会吃到一块超辣的，权当中奖了。

鸡爪嘛其实啃两三个就饱了，胶原蛋白感满满的啊！