

“吃货”们，南门口美食街来了

本报记者 唐晴

人们常说，一座城，一种味道。味觉记忆，是一座城市的特殊定位。

在美好的时光中，唯美景和美食不可辜负。张家界的自然风光无限好，坐落在永定区回龙路新步步高旁南门口美食街同样不能错过。

前不久，众人期待已久的南门口美食街开门迎客，数十家各具特色的美食店铺陆续和广大市民及游客见面。

这是一条致力打造一条汇集全国各地特色美食的风情美食街，汇集了63家网红餐饮小店及潮店。

和常规餐饮不同，南门口美食街街区主打创意、网红小吃和传统小吃，满足消费者多样的视觉和味觉神经。

一场舌尖万味之旅等待你来开启，让居民和游客充分体验到一条街尝遍天下美食的完美享受。

一条沉寂已久的记忆长街被唤醒。南门口，穿透时光，焕发新的活力！

美食街在设计上注重打造市井文化气息和人文地韵的交融，不仅让大家吃到张家界特色美食，也让人感受到南门口岁月的沉淀，让张家界这座国际精品旅游城市变得更有味。南门口美食街项目负责人粟涛说。

未来，南门口美食街将为消费者提供高品质、多样化的美食消费，以饕餮美食款待市民及万千海内外游客



本报记者 李成义 摄

三毛烧烤： 地道的长沙味道

本报记者 唐晴 见习记者 宋美慧

烧烤、小龙虾、经典湘菜 具有长沙代表的当属这里的三毛烧烤夜宵，地道的长沙味道让你仿佛置身长沙不夜城。

大肉串才有好韵味，三毛烧烤一直保持 硬核 状态，他家的肉串也都是采取大肉串的形式 将食材串在签子上，炭火烤出油来，撒上调料， 滋滋 的声音伴随着食物与烟火的气息。正宗的三毛烧烤还都是不用明火，只用炭火，保留了最浓厚的烟火气息。

黄金牛油颇具名气，一眼就能发现他家的牛油要比别家切得都大，外层焦脆，内里质地饱满，烤得金黄剔透，看得出把握住了最好的火候。咬下一粒，醇厚的油脂和奶香味在唇间爆炸开来，越嚼越有味道。



人气小吃，文和友从老长沙来了！

本报记者 唐晴 见习记者 宋美慧

这家不足二十平米的小店忙得热火朝天，主打文和友臭豆腐和文和友大香肠。

每一块臭豆腐都是经典，块块黑经典是主角，秘制的神仙酱料是这款

美味的灵魂，加上辣椒蒜泥和调料，汤汁的芳香包裹着豆腐的臭味。

豆腐外皮酥脆可口，嫩里细腻鲜香，一口咬下去，满口爆汁，细滑软糯，臭味中腾出的香味更让人回味无穷。

将香肠下入滚烫沸腾的油锅中，炸至金黄熟透混着热油捞出，趁热在地道的湘西辣味粉上滚几滚，一根文和友老长沙大香肠就新鲜出炉了，简直韵味至极。

来 爆椒火辣，省一张飞成都的机票钱

本报记者 唐晴

踏进 爆椒火辣 店内的那一瞬间，火锅的麻辣香气扑鼻而来，仿佛来到了成都街头。店内主打鲜锅串串，还有数十款1比1还原成都风味的特色小吃，分分钟让你省了一张飞成都的机票钱。

烫串的锅底是每天用牛油、大骨、土鸡以及四十余种天然香料药材精心熬煮数小时而成，浓郁鲜香、醇厚麻辣。煮好的串串浸在原汤中，吸尽了麻辣鲜香，上桌后不用忍着口水等，直接开吃。

大片毛肚、没有腥味的猪脑花、裹满红油的兔头、Q弹的宽粉快到碗里来。捞起锅中的毛肚，蘸上蒜香十足的油碟，一口下去，脆爽有嚼劲！吃完根本停不下来。

正逢秋意浓时，与好友二三在此。有时候，吃得不仅仅是烤串，更是一种情怀。让我们撸串饮酒，把酒言欢，未尝不是一种快意人生。



张亮麻辣烫

传承秘制的老味道网红名店，珠圆玉润的鲜粉饱满劲道又Q弹，饱含汁水最新鲜的牛肉配上牛骨熬出鲜美的汤头，让每一口都回味无穷幸福感满满！

菜院子

菜院子做的就是地道长沙口味湘菜，聘请的是二十年功底的主厨师傅，对每一道菜的出品有着更为精细的把握。

九牧老长沙吃货铺

九牧是一家新派中西融合餐厅，一家店融合了长沙特色和N种特色菜品，炒菜，果木牛排，披萨、糕点，小吃，囊括中餐、晚餐、宵夜，100多种菜品任选，款款都是招牌。

袁家桥火锅

袁家桥火锅传承了巴蜀文化之精髓，正宗重庆火锅，饕餮鲜辣爽滑，唇齿留香、大汗淋漓演绎味蕾之恋，体验舌尖上的美味。

桥姑娘过桥米线

不用跑云南，来桥姑娘，3分钟吃上地道过桥米线，汤鲜料足，一口暖到胃！

眼镜儿凉面

那划过舌尖的风味，谁不知道就是张家界久负盛名的小吃？这一碗凉面，又藏了多少庸城往事！

永心凤茶

永心凤茶是风靡台湾的特色手作茶饮品牌，其名取自用心奉茶的谐音，品牌创立的初心就是为了以诚挚之心给每一位顾客奉上一杯好茶。

还有琳琅满目的美食村、超新鲜的酷壳花甲，麻辣烫先行者杨国福麻辣烫，可以DIY的大象铁板烧，口口香糯的泡小卤，咬一口滋油的金榜题名，鲜香过瘾的臻品麻辣香锅，别具韵致的左耳餐吧，百年传承的陈姐泡菜，辣得尖叫的金牌黑鸭和时尚潮店零食好忙几十个品牌，超千款美味等你来打卡，解锁张家界人美食深夜新姿势！

(本报记者 唐晴 宋美慧综合 部分内容商家提供)