五角场腐败圈

主编：姚琪

各种各样的小吃，让你大饱口福。

{小p小评}之·万达第一食品初印象

今天和妈妈一起去的。逛了很久的街，脚痛无比，直奔小杨生煎。

四点出头去的，看到排队的人大约4、5个，但是旁边一溜儿坐着吃的已经几乎满座(其
实容量也就20人左右，很挤而且桌子没人擦，很油，还有点点汤汁。)我坐了个位子，
妈妈去买。¥3.5/客(4个)，味道么我也不用说了，大家都知道的了。说一下那个醋。
非常差劲，装在一个海天酱油的大筒里(目测有3、4千毫升)，明显是零拷的，降低成
本。寡淡无味，而且没有醋碟，只好倒在一次性泡沫塑料盒中(还是半个的那种盒子)
。盒中底下还垫了一张纸吸油，但是醋一倒进去，不就成了喝纸屑汤了么？

然后买了王加沙的萝卜丝饼¥1.80/只。大道是挺大，但是做得一点也不好。酥皮不够酥
，里面都是湿面的感觉，馅子太少，萝卜丝不够细，咸淡也不好，口感很不平衡。底下
倒是有很厚的白芝麻，这一点我还蛮喜欢的。总体的感觉是，连在外面饭店里吃饭最后 会上的萝卜丝饼点心都比不过。性价比不高。另有蟹粉汤团虾仁汤团大馄饨菜肉馄饨等 等，还有蟹壳黄(就是一种有馅椭圆形的饼，上面撒芝麻)，以及一些半成品(比如馄饨馅，黑洋沙汤圆芯等等)。价钱么，自然是比较贵的啦。

旁边还有一家“徐记美食”似乎卖一点面啊饭啊什么的，还有¥6的红豆沙(甜品)，看上去很不错。因为萝卜丝饼比较干，所以我又吃了一碗小馄饨(¥3)似乎是十只，皮很薄，但是还没有到“绉纱”的程度。肉馅粉粉的。但是觉得捏的技术不好，会有一块比较硬的(可能是皮叠得太多层了)蛋皮像棉线一样细，都快赶上龙须面了……很小一撮
。几乎没有紫菜，有的话也只有一根头发那样，被我忽略了。若干葱。汤有些偏咸。

冬天吃上一顿热腾腾的火锅，很幸福。

香而不腻的鸡腿，绝对爱不释手。

然后在一食里面看到林林总总的东西，卖零食的、卖冷鲜肉的、卖色拉的、卖寿司的(
¥3/只，¥6.8/条，还有三文鱼头和烤鳗鱼、黄萝卜、竹帘等寿司原料和工具卖)、卖乔家
栅点心(我买了一点杏花楼的“红豆果子¥15.80/斤，买了5个10块出头一点)、老大房
卤味的、卖广式烧腊的、卖寿糕寿团的、卖牛奶的(很多我没见过的牌子)、卖冰冻海产
的、卖干货的(那里的干网鲍，¥3000/只！鱼翅也很多，很贵)卖杂粮的、功德 林的柜台
里面还有卖桂花米酒，据说很灵光。在卖进口奶酪和腌肉的柜台买了一块荷兰的马斯
丹奶酪，4两，30多块钱。还看到了标价1400多的块菌鹅肝酱(含3%块菌)。在卖水
果的地方看到了榴莲¥12.80/斤，买整只的可以帮你劈开来挖出肉包装成盒状方便携
带。不过我没买，只是买了一点金橘，也是¥12.80/斤。还看到了智利的黄色李子和泰
国的一些别的水果。似乎还有卖有机蔬菜的。

在一楼看到了一些甜品，ichido 啊 beard papa´ s 啊什么的，还有美珍香(卖猪肉脯和糯
米小点心的，都好好看哦，¥2/只，不过有点儿小，火柴盒那么大)

{小p小评}之·知味观

点菜的服务生满帅的，还很好心的提醒我们醋鱼有土腥味、不用重复点都由豆腐衣做的
菜等等。

冷菜：

糖藕：招牌。相比花中城藕香居的要好吃，藕很酥糯米很软糯。上面的浇汁很浓稠，很甜。

洋风栗子糕：栗子和红豆做的，也类似于泥的那种，颜色很好看，但是吃起来冷冷的，
味道也还算不错。量挺多。

油爆河虾：¥78/斤。河虾不算小，比小手指略微小一点点。加了醋的味道相比在家里一
直吃的单纯酱油让我很有新鲜感，但是其实还是喜欢本帮菜的浓油赤酱和甜味。壳炸得
很脆，很好吃。

知味堂里面有各种稀奇百怪的特色小吃

去杭州，不吃西湖鱼非好汉

热菜：

西湖醋鱼：草鱼，一根半筷子这么长，沿着肚子劈成两半摊平了在盘子里。糖醋的味道
调得很好，但是鱼肉本身的腥味让我不喜欢(我比较 prefer 海鱼，不喜欢河鱼)但是因
为没人要吃，为了避免浪费，我还是解决了一条尾巴和一些背脊上的肉以及半只鱼头。

炸响铃：豆腐衣卷起来，油炸成脆脆的，然后蘸番茄酱吃。不错的。

蒜泥刀豆：本来想点南乳杭州茄子(以前在红泥吃过，很赞)可惜没有。于是点了刀豆
。刀豆过了油，但是不够熟，味道也不好，淡，没有蒜泥的香。略微油了点。这个菜也
没什么人吃，后来妈妈解决了一些。

知味一品煲：百叶结、笋、咸肉、蛤蜊肉、小干贝一起煮的半汤半菜。味道还不错，只
是量少所以贵了点。后来汤汁被我喝掉了导致百叶包表层干掉，硬硬的壳子一样，就不
好吃了。妈妈吃了蛤蜊肉(因为别人都不要吃，她倒很喜欢吃)我吃了一点干贝。很小
的，像两颗赤豆放在一起这么大。笋还是挺嫩的，我吃了不少。

点心：

三鲜小笼包：有小虾仁的。肉馅加了一点点酱油，但是没有无锡小笼酱油那么多那么甜
。皮子不是很薄，汤汁不是很多。总体还可以的。

榴莲酥：三个¥12，酥皮很香，奶油味道。里面的榴莲馅儿反而没什么味道，而且颜色
不对，灰白的，怎么看怎么不像榴莲，且不够细腻绵软。

片儿川：¥7一大碗。实际上就是咸菜肉丝面加酱油。味道还是不错的，面条也很筋道，
不烂也不硬。

猫耳朵：¥8一小碗。极其不推荐！就是小小的面疙瘩，我自己做的都比它好吃！里面淡
淡的汤，硬的咬不动的青豆，一些杂七杂八的配料。极其不好吃，幸好只点了一碗，完
全没有人吃的。

酒水：

老爸点了一瓶古越龙山5年陈，¥25。不算太贵，大概比超市里卖稍微贵了7、8块
钱吧

最后结账，¥241。还是蛮核算的。

让人垂涎欲滴的三鲜包子

广告投放热线：

15921744701

两商家都会通过不同渠道不定时地送出优惠券

选择棒约翰而非必胜客的理由

环境：布置差不多，只是棒约翰绝对比必胜客清静。这是第一点

价格：棒约翰比必胜客稍低

口味：个人偏爱棒约翰，觉得香浓不油腻，尤其是传统饼底，用手端来指尖有面粉干爽感。pizza 还可以双拼或者选料，虽然料还不算多，但是感觉很好。必胜客的鸡翅小食都比较油，棒约翰都是烤制品，比较健康

棒约翰是送香蒜奶油和希腊辣椒的，蘸饼吃很不错；辣椒青而酸，很喜欢。还送大杯冰水，当然有时要开口要。

地址：上海杨浦区淞沪路161号
中环国际大厦1楼
(近政通路)
电话：021-65659177

巴贝拉(五角场店)

地址：上海杨浦区淞沪路161号中环国际大厦1楼(近政通路)
电话：021-65659177

2月1号又去了巴贝拉，蜗牛鸡翅一定是要点的，奶汁局生蚝，葱香牛蛙白菌饭，肉酱局
饭，芝士蛋糕。
一共¥81。

奶汁局生蚝不好吃，因为小贝很喜欢吃生蚝，其实我并不太吃贝类的~ 上面有很多烤干了
的面包碎屑，还有一点番茄酱。总之我是没吃到什么啦，很腥气，小贝也说3之东东¥1
5真是不合算，不如蜗牛好吃，嘎嘎。

牛蛙饭，里面似乎都是牛蛙皮，大概就吃到3块牛蛙肉吧，还有点老~ 里面的香菇蘑菇倒
是很好吃，切得像纸一样的薄，又软又香。要求服务员拿了 tabesco 辣椒汁，醋的酸味混
合起来很可爱~ ~

肉酱饭的米粒似乎不够好吃，但是肉酱还蛮赞的，斜斜的两道肉酱，卖相也很好看。

芝士蛋糕有些冷重，我比较爱那种入口即化的~ ~ 可惜的是没有带优惠券，没吃冰激凌~ ~ 不过那天人很多貌似很多口味都"售完"了~

下次要去尝试蓝梅芝士蛋糕咯，还有个什么拉丁风味的前菜，恩

地址：杨浦区五角场
政通路189号
万达商业广场007号)
电话：021-65605229

笨仔烧烤

泡菜炒饭，一上来居然是平瓷盘上放泡菜炒饭加单面煎荷包蛋加生菜撒黑芝麻。
量不大~ 无功无过的味道，不过小纠结一下本来点的明明是泡菜拌饭。。。
结果变了炒饭。。。

石锅拌饭，很干净的石锅，清爽而带着灰白色泽。

曾看过日式石锅和韩式石锅的差别，日式如斯，韩式则黝黑油腻。
其实锅本一样，只是韩式拌饭需要先于石锅抹油然后加饭，所以变黑。】
三份饭都配了味噌汤，好多豆芽卷心菜，还可以　　所以理论上笨仔的石锅应该也很快会变黑恩。
猪排另外配了饭。
分量很大，食材很丰富，西葫芦豆芽萝卜等等还有好多小方块的肉块；

服务员 mm 帮忙拌饭，味道我很喜欢。

后来韩国老板亲自操着还算标准的普通话给我们上了三盘色拉。

分量好大，番茄生菜胡萝卜紫甘调味猪排，很大一盆长长的没有切小块的猪肋骨，还有不少肉片蓝好多，但色拉酱好酸我不喜欢T。T

都是直接烤制没有调味的原汁原味的猪肉。
不过另外一个小 mm 很喜欢@.@ 于是一个人吃　有点老，配的生菜一拿上来发现上面是泥巴于是拿了下去重新洗。
了三份。。。。
沾了烤肉酱卷进生菜一口下去还是不错的~ 不过我依然对不入味的肉没有爱~

总之三个人撑的滚圆的出来。。。各有所爱某小孩很饥渴的吃了很多...