

美好的一天始于那一锅热气腾腾的美味 舟山人早餐首选,还得是生煎包

□记者 朱蔚 文/摄



白色的煎包上,撒着芝麻和葱花,焦黄的底部酥脆,煎包外皮也很松软,内馅又鲜又香。这样的生煎包,深得人心。

在家附近发现了一家好吃的生煎,便是生活中的小确幸。



新开的早餐店 有好吃的生煎包

其实,原本想去的并不是这家生煎店,而是来自朋友圈推荐的新开的另一家早餐店,以双面煎和炒米线为招牌。许是期待值太高,开吃的时候,味蕾自动开启审视机制,从客观的角度,只能给出一般的评价。

我快快地离开,发现不远处的人民北路也有一家新开的早餐店,门面挺大的样子,以生煎为招牌,涵盖了生煎、煎饺、小笼包,以及油条、麻球、粢饭糕等早餐选择,连小馄饨、水饺、豆浆、豆腐脑、绿豆汤、胡辣汤都一应俱全。

看来平时有空还是要扫扫街,谁知道啥时候一条熟悉的街上又冒出来什么好吃的。只是从以往的吃货经验来讲,这种大而全的早餐店,口味上不会有特别的出彩之处,但是胜在选择多样而周全。

所以,当我有一天去这家店尝试的时候,是赶了个晚集的。虽然早高峰已过,仍有三三两两的食客在店内,各种小食也热乎,当然不能和刚出炉时相比。比如生煎,就不再做新的,原本的平底锅里仍有剩余,食客需要,立马就能呈上。

煎包外皮松软 焦底酥脆不减

他家的生煎包个头不大,但对得起1.5元/只的价格。白色的煎包,黑色的芝麻,些许葱花。虽然只是温热,但焦底酥脆不减,就这么“啊呜”一口咬下去,心里一下冒出个声音,“好吃”哎。

此时的生煎包,搭配的是小馄饨。这是我环顾它的价目表后,习惯性地选择了这份早餐“伴侣”,虽然不是我心中皮薄如蝉翼、只有一丢丢肉馅的小馄饨,但毕竟是配角,生煎已很满意,就不再进一步要求。

之后有读者向我推荐煎包店,说去北门菜场买菜的时候偶然发现的,好味且价格公道,就在人民北路靠近环城北路红绿灯那端,边上就是水果大卖场,门头向东。

我听着这个坐标觉得熟悉,略一琢磨,呀,这不就是我刚发现的这家店吗?看来对于好吃的煎包,大家的眼光都是一致的,标准也差

不多。好吃就是好吃,是可以不遗余力奔走相告的。

再去吃的时候,我要了豆腐脑,加上酱油、香油、葱花、榨菜,清清爽爽的一碗,搅拌开来又嫩又鲜,除了偏咸口,一切都好。关键是煎包合心意。

好吃的生煎包 总是不乏追捧者

舟山人对于早餐的生煎包,是情有独钟的。舟山传统小吃类的早餐选择不多,掰起手指头数,无外乎大饼油条、粢饭、粢饭糕、煎包、肉包……但是许多时候,生煎包会是早餐的第一首选,它能拔得头筹,也许和它刚出炉时自带的光环不无关系。

一锅新出炉的生煎,带着“滋滋”油溅的威力,和迎面而来的扑鼻油香,不由分说地让人垂涎。此时,煎得焦黄的生煎泛着油光,配着面上的葱花芝麻,极富感染力,也由此获得了焦灼地等待一锅新出炉生煎包的食客的芳心。

好吃的生煎包,在它即将出炉前,不乏追捧者。明明上一锅还有剩余,却偏不!宁愿从不多的早高峰时间中再匀出一些时候,心甘情愿地围着还沉浸在火苗舔噬中的平底锅,眼巴巴地作望眼欲穿状,苦苦等待,只为了热气腾腾新鲜出炉的那一锅。

身边好吃的煎包 任君喜好选择

生煎包最好是刚出炉的时候吃,毕竟和打包过来冷了相比,味道差太多。不过,如果温度保持在温热之间的煎包,依然有着不俗口感,会让人心底充满期待,暗暗立下誓言:打包过来的都好吃,店里堂食的滋味更不用说了。

只是在无数个晚起的早晨,我

不得不启动外卖机制。在外卖平台上一水儿的“生煎”选项中逐一查看:店名、距离、评价与价格。有时还能借着平台上的返券福利薅一把羊毛,明明是有人打包好了给你送上门来,却依旧能享受与店里堂食持平的价格。

这几年也不乏遇到好吃的生煎包,当然各人口味不同,喜好的店铺也有所不同。比如定海黄家碶路上22-2号没有招牌的生煎包和斜对面馋劳啞煎包,还有定海东方明珠旁那家赫赫有名的粢饭团,他家后来新增的生煎包子滋味也不俗。而可圈可点的双面煎包还在普陀方向的一些老店。

打包生包子 在家里尝试做生煎

为了让吃货们可以在出炉的第一时间赶上焦香酥脆的好味,现叫忆来顺的原东来顺煎包店曾推出过生包子打包。我也买过几次,照着老板娘给出的方子,学会了怎么做好吃的煎包。

其实也不难。锅底涂油,放上包子,倒入些许冷水,到包子一半高度的位置上。这个时候,就可以盖上锅盖了。

继续大火烹饪,等水快烧开了,再加一些油,听着“滋滋”冒响地煎一下,直到底部微微焦黄时撒上葱花,焦香的生煎就可以出锅了。

整个时间控制在12分钟左右,记住关键的一点是开火前的平底锅务必是冷的,而不是先加热了再放包子。

早餐店在打包时,盒子上还会撒有一些生粉防止粘连,所以可以把生粉也利用起来,出锅前,在煮沸的水里加入一些盒子里的生粉,最后出来的生煎底部会粘连一些,焦香薄脆,太诱人了。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利