

舟山十条游玩线路推荐⑨



台爸王

看风景长见识,吃什么也很重要

循着美食去研学,美妙滋味在路上

□记者 李晓旭



山风寄梦



海鲜面

白沙线

“晨时叁分”海鲜面店

舟山的研学往往与大海密切相关,而一碗热气腾腾的海鲜面,大概是感受海岛味道最直接的方式。

从白沙岛回来,来朱家尖吃个海鲜面是不错的选择,“晨时叁分”这个名字,仿佛已经透露了这家店的秘密,凌晨3点,正是渔民出海归来、渔港最热闹的时刻,此时店里有最鲜的海鲜。

对小朋友来说,海鲜面的妙处在于“一碗吃遍大海”:喝一口鲜美的汤,吃几根滑溜的面条,再捞出藏在碗底的小海鲜——像是一场味蕾上的“寻宝游戏”。

这是一家广东人在舟山开的海鲜面店,不同于老底子的舟山海鲜面味道,店里主打的是虾汤和糟粕醋汤,店里有三种面条,主推手工面。

蚂蚁岛线

菲悦意式休闲餐厅(船厂路店)

沈家门是舟山研学线路的重要枢纽,也是美食最密集的区域。对于带娃家庭来说,位于沈家门船厂南路5号华之友城市广场1楼的非悦意式休闲餐厅,是一个省心又安心的选择。

有网友评价这里是“小朋友的最爱”,价格优惠,环境也不错。餐厅提供宝宝椅,设有8到10人的大桌,方便大家庭聚餐。

口味上,经典的意式肉酱面、拉丝满满的芝士披萨、香嫩的烤鸡翅,都是孩子们百吃不厌的“安全牌”。餐厅所在的华之友城市广场集购物、休闲于一体,吃完饭逛逛超市消消食,对带娃家庭来说非常便利。有食客评价“品种齐全,味道真的很好,我们一家非常喜欢吃”。对正在规划研学行程的家长来说,一家口味稳定、设施齐全的餐厅,就是旅途中最踏实的“后勤保障”。

从秀山的台湾卤肉饭,到马岙的山野吊炉火锅;从沈家门的意式披萨,到朱家尖的海鲜面——四条研学线路,四种截然不同的味觉体验。它们或许不是最精致的高级料理,但每一家都藏着属于这片海岛的独特故事。带孩子来舟山研学,不妨让美食也成为这趟旅程的注脚——毕竟,最好的课堂在路上,最美的味道也在路上。

照片由受访者提供

“

带着孩子开启一场海岛研学之旅,看风景、长见识之外,“吃什么”同样是关乎旅途幸福感的大事。研学路上的美食,不必追求山珍海味,但求口味适合孩子、环境舒心便利——最好还能与研学主题来一次“不期而遇”的呼应。沿着四条研学线路,我们寻到了四家各具特色的亲子餐厅。

有台胞扎根舟山乡村的台湾味道,有山野间的吊炉火锅与星空露营,有商场里小朋友百吃不厌的意式简餐,也有码头边一碗热气腾腾的海鲜面。循着美食去研学,让味蕾也成为这趟旅途的记忆坐标。

”

岱山线

秀山的“台爸王”有正宗的台湾味道

中午漫步完东沙古渔镇,在前往秀山岛滑泥主题公园的途中,可以先去秀山的台爸王品尝一顿地道的台湾味道。

这家店的背后,藏着一个跨越海峡的故事。店主叶俊维是一位台湾创业者,他的父亲是地地道道的舟山人,父亲生前经常带他回乡探亲。怀着对舟山的深厚感情,他选择在这里开启创业之路。“我的爸爸是地地道道的舟山人,所以我把店名取为‘台爸王’。”叶俊维说。店面不大却干净整洁,处处充满“台湾味”,墙上挂着卤肉饭的介绍,餐桌桌牌皆以台北、花莲、高雄等台湾城市命名。如今,叶俊维一家三口都已在大陆定居,女儿在北京读书。

对孩子们来说,“台爸王”最吸引人的当然是口味。主营台湾小吃、简餐和牛排,招牌卤肉饭香气浓郁、肉臊软糯,拌上米饭,小朋友能一口气吃下一大碗。还有各种台式小食,口味温和不辣,非常适合孩子的味蕾。经营着“台爸王”这个品牌的夫妻店,维持着一家人的生计,叶俊维还有一个更大的心愿:“通过台湾美食促进两岸民间的交流。”带孩子来这里用餐,不仅能品尝到正宗的台湾味道,还能在餐桌边听到一个关于乡愁与



台爸王



菲悦意式休闲餐厅