

## 芳姨广东砂锅粥

## 济南地道的广式砂锅粥小店

这期给大家推荐一家隐藏在济南的地道粤菜小馆子。

济南各种规模的粤菜馆子里,能算上“好吃的”店着实不多,“芳姨广东砂锅粥”绝对算得上其中翘楚。他家主要经营砂锅粥、煲仔饭、河粉、竹升面、粤式小吃茶点等,几乎没有炒菜,可谓术业有专攻。餐厅名字里包含“芳姨”是极具广东特色的命名方式。名叫广东砂锅粥,虾蟹粥、窝蛋牛肉粥、艇仔粥等粥品自然是主打的菜品。



## 【砂锅粥】

说说他家经典的几款粥:  
窝蛋牛肉粥,粥香料足。待粥滚之后放入生牛肉烫熟,此外另加入三个鸡蛋,鲜美可口。  
虾蟹粥,因为南北方食材差异问题,粥内加入的是两只肥美的梭子蟹和若干明虾,都是老板每天去海鲜市场特意挑选的。料好粥才能鲜美,虾蟹粥算是他家最受欢迎的粥品,138元的价格也比其他店便宜许多。

艇仔粥则是材料最丰富的一款,鱿鱼、鱼片、猪皮、牛肉、油条、花生等配料都很实在。

滑鸡粥和鱼片粥属于口味最清淡的,口味稍重的北方人对此可能没那么感冒。

此外还有虫草花牛肉粥和虫草花滑鸡粥,色泽金黄金黄的,原本的粥内多了虫草花的色泽和味道,同时滋补作用更为明显。

## 【煲仔饭】

他家的煲仔饭是济南少数采用正统做法和食材的煲仔饭。

正宗煲仔饭采用丝苗米,腊味采用广东“皇上皇”出品。经过20多分钟烹饪出的广式煲仔饭,口味是其他餐厅的煲仔饭那种机械出品无法比拟的。金黄的锅巴深受广大食客喜爱,要知道多少人吃煲仔饭就为那一口脆香的锅巴。

煲仔饭有腊味、牛肉、牛腩、黄鳝等口味(黄鳝煲仔饭需要提前一天预订,懂行的人都喜欢这个)。

## 【主食类】

干炒牛河,和别家做法的区别是成品上桌后油量较少,牛肉特别嫩,河粉色不重,油不浓,却入味得很。河粉韧性弹牙,口感甚是喜欢。

牛腩面,用的是广东的竹升面,夹起几缕品尝,比龙须面更加筋道,更有嚼劲,一下子就会俘获你的心。牛腩的分量很足,汤汁也够美味。

## 【粤式茶点】

这里的流沙包、榴莲酥、虾饺等等都是半成品加工的,但品

质还不错,可以一试。

流沙包掰开后,油光流动,亮金色的馅料很有食欲。虾饺皮薄透亮很筋道,里面的虾仁够大个儿,还有脆脆的笋,味道还是可以。

## 隐藏菜单

## 【鸡煲蟹】

**主料:**一只鸡+两只螃蟹。想吃的话提前一天预订,一般我都建议人多时去吃饭预订这个。两只大螃蟹的精华全部融入鸡汤之中,味道甚是鲜美!鸡肉也不柴,汤稍油,出锅前撒一下油会更好。我很喜欢广东人这种处理方式,鸡肉清淡而不失鸡香和融入的蟹肉鲜。五星推荐!

听老板说近期会推出广东顺德粥底火锅,在广东时没吃过这东西,貌似整个北方都很少有会做这个的,此等美味,估计下次去就差不多能解馋喽。

**地址:**张庄路东方大酒店对面巷子往南100米路西。

石头先生的烤炉:  
一家坚守口味至上的甜品店

说完广式煲仔粥,再推荐一家济南的西点店。

在法式西点大潮喷薄涌入国内的时候,还有一间这样的店,坚持着自己对于国人甜品口味的理解。摒弃了繁复的装饰,无视受到热捧的花式淋面,把所有食材包括装饰食材的使用标准全都变成口味服务。

它就是位于济南二环南路中海国际的“石头先生的烤炉”(新店将于今年12月在宽厚里开业,地址在解放阁对面)。

他家的西点原材料使用苛刻,使用遵循自然农法养殖的鸡蛋;奶制品用天然欧洲进口(拒绝反式脂肪);水果全部使用新鲜水果(拒绝罐头)。这样的高标准自然会聚拢一批真爱铁粉。

他家的主打产品是蛋糕卷和适合外送的杯子蛋糕,不同的季节和节日也会推出特定产品,譬如中秋时推出的水晶月饼和最近推出的万圣节南瓜蛋糕,都因为独特的创意和美好的味觉享受而大受欢迎。



杯子蛋糕

## 榴莲卷

用蓝风车淡奶油配合香味浓郁的鲜剥榴莲肉做馅儿,榴莲本身浓郁独特的香气无需任何多余的粉饰,只需要最直接的传递。蛋黄丰富的蛋糕卷皮,蛋味儿浓郁香醇,一口下去,榴香满口。

## 芒果卷

台农芒果带有热带水果独特的香味,成为芒果控的首选,浓郁的香味和稳定的口感让人无法舍弃。蛋黄含量丰富的皮和蓝风车淡奶油成就它热带水果的独特风味。

## 长颈鹿卷

黑巧克力慕斯做馅,这一句是不是已经把你征服了?如果再告诉你这是比利时进口的70%黑巧克力做的巧克力慕斯,是不是你的味蕾已经跃跃欲试了?最后还要告诉你,蛋糕里面含有大量的法国法芙娜可可粉。

最后要强调一句,巧克力口味较重,可味微苦,不适合习惯了国产齁甜巧克力的味蕾。请懂巧克力的你来爱护这头长颈鹿吧!

## 奶牛卷

柔韧的戚风卷皮,包裹着散发着浓浓牛乳香味的夹心,顶级可可粉画出的可爱



蛋糕卷

奶牛纹,这就是萌化你的特浓牛乳卷,简称奶牛卷!不要以为它里面就是简单的淡奶油哦。“事儿逼”店主怎么可能做这么简单的口味组合呢?它里面还包含了芝士。喜欢浓浓牛乳味儿的你,你,你,快点来尝吧!

## 特浓巧克力夹心

这个是最爱的杯子蛋糕,没有之一。杯底是经过多次调整修改出来的,里面有一块浓滑香醇的巧克力甘纳许的夹心,蛋糕体本身也含有大比例的巧克力,所以,它吃起来不是松软的而是湿润扎实的、有质感的口感。上面

的顶花是淡奶油,可以平衡一下蛋糕体浓郁的口感。当甘纳许的夹心和巧克力蛋糕在你嘴里融为一体,你会感到生活的美好。

## 抹茶乳酪

没有尝试过日本高档抹茶以前,我被国产所谓的“抹茶粉”坑了很久,始终都不能忘记劣质抹茶带给我味蕾的伤害。这一款采用日本宇治小山园的茶,茶香浓郁,回味悠长,喉韵清爽,搭配上面的抹茶乳酪顶花,既有抹茶的清香也很好地屏蔽了抹茶的涩。高档抹茶的味并不苦涩,浓郁清香,回味无穷。

## 奥利奥酸奶油

每个人都喜欢的口味。轻巧克力加上酸奶油,不会很苦,也不是很甜,蛋糕体上面还有一层烤制的奶酪层,加上醒味的酸奶油顶花,每个人都会喜欢。最适合年龄特别小又爱吃巧克力的小朋友。

## 蓝莓乳酪

我对浆果的爱,是充满了怜惜的。脆弱,美味,貌美,短暂。浆果里面,对于蓝莓的爱尤其特别。这款蛋糕,蛋糕体里面不但有手熬的蓝莓酱,还有新鲜蓝莓粒,顶花也加入了蓝莓酱汁,胶囊里面也是蓝莓酱,还有一颗新鲜蓝莓怯生生地立在上面。全身上下都充满了蓝莓,等着你一口下去的惊喜。

## 石头先生的烤炉

电话:0531-82804886

微信:stone82804886

地址:中海国际社区A2地块1号楼1单元104商铺



吃货们扫一扫,每天更新美食推文!