

天冷了,喝碗羊汤暖暖胃

谁说羊汤都一个味? 店老板各有各的招

本报泰安11月16日讯(记者
王雅春) 天气转冷,晚风来急,一碗羊汤真是既暖心又暖胃。羊肉能暖中补虚,有治虚劳寒冷,无需华丽陪衬,一块烧饼,一碟小菜。在泰城,羊汤馆也是遍布大街小巷,各有各的特色。

在东岳大街101号,走进金家老店,质朴的原木桌椅,最普通的花白砖,店里的设施略显老旧,但都干净整洁、井然有序。这家店在泰城经营了18年,老板是莱芜人,

祖孙三代开羊肉馆,精心熬制的羊肉汤采用祖传秘方,在原材料上严格把关。老板挑选本地优质羊,羊汤不膻不腻,较清淡,羊肉鲜嫩入味。

带朋友来爬泰山的苏先生是浙江人,“我几乎每年来一次泰安,每次都会来这家店喝羊汤,很符合大众口味。”苏先生说,“关键还很卫生,用大衣袖子抹一下桌



扫码可参与
后台留言。



子都不留油
渍”。能够坚持18年不仅因为环境
干净卫生,优质原材料,金家菜品
也十分丰富,羊排、羊腿等都成为
特色菜。

白家纯干牛羊肉店,位于御碑
楼路72号乐园农贸市场内,这家店
开了7年,新鲜的牛羊肉挂在门口,
在位置上不占优势,但顾客却络绎
不绝。清真羊汤,选用本地山羊,货
真价实,没有任何添加。“从凌晨四
点起来就开始熬汤,现熬现卖,非常
新鲜。”白老板说,“主要顾客周边居
民,可以带回家喝,价格非常实惠10
元一碗,也有不少专门开车到这来
喝羊汤的。”

白家一家人经营这家店,老板娘
在前面销售,老板将羊肉羊杂切
成细碎为羊汤备料,打开锅盖,腾腾
热气伴随着浓郁香味冲入鼻腔,羊
汤咕噜咕噜翻滚着,大块新鲜羊骨
羊肉可见。

老山套羊肉馆,装修独具特色,

做旧的老式木桌椅,餐具是
复古风,还有两个包间,适
合朋友家人聚餐。厨房面对
顾客,一切原材料真实可
见。老板介绍,羊是产自宁
夏,烧饼现烤现卖,羊汤熬
制的最理想效果是呈白中
带黄色,肉香而不腻,烂而不
糊。将碗底铺上香菜小葱等汤
底,冲入乳白滚烫的羊汤,一天
可卖400多碗,仅羊汤日收入可
达六千多元。

六个小时熬制,良心食材。温州
步行街西首路东一碗羊汤老板说出
经营之道,他介绍,选泰山山脉青壮
山羊,山水熬制,将羊肉羊杂处理干
净、无异味,40斤骨头熬一锅新鲜羊
汤。中午时,外卖订单不断,足不出户
就可喝上热乎乎的羊汤,也是美极了。

同样经营之道的还有周福记大
锅羊汤,位于佳苑路上一家路边小
馆。推门而入热气腾腾,“我家就住
在附近,现在因为工作去了外地,每
次回家还是想念这里羊汤的味道,”
李先生说,“之前也介绍不少朋友过
来,口味很不错,而且还特别实惠。”
老板周女士介绍,这家店开了三年
多,全靠口碑相传,回头客特别多,
羊汤新鲜不膻符合泰安人口味。
熬制羊汤采用最笨的方法,前一天晚
上就将备好的骨头放入锅中,大火
熬制近10小时才能开汤。羊杂汤一
碗9元,一块火烧,咸菜丝随便取,
羊油辣子摆在桌面。一碗入肠胃,
畅快淋漓,葱花香菜的爽口,汤的
鲜美醇厚,弥漫齿间。

肥城市同三房地产开发有限公司,税务登记证号:370983776303770税务登记证遗失,登报声明作废。