

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



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。

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,羊汤咕嘟咕嘟翻滚着,大块新鲜羊骨羊肉可见。

老山套羊肉馆,装修独具特色,



扫码可参与
后台留言。



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。