

用料实在的土猪肉煮粉店



口碑小店

百味人生



立春已过，桂林的早晨依然很冷，煮粉成为不少市民的早餐最佳选择。吃一碗煮粉，不只是讲究热乎，更讲究汤头鲜甜。这家用料实在的土猪肉煮粉店，正是因为“鲜”而吸引了不少回头客。

★推荐理由 汤头鲜美 口感层次丰富

这家的煮粉特别好吃，煮粉的汤很鲜，不是调料调出来的鲜味，是骨汤熬煮出来的肉香味，喝完之后还带着一丝甜。很多人都是冲着鲜甜的三鲜粉而来，而我更喜欢他们家的酸辣粉，酸辣可口，加上一点他们家自制的黄豆酱、酸豆角之类的配菜，口感会更加丰富。

——住在七星区龙隐路的市民宾泉

★记者探店 食客的点赞是最大的肯定

小店店面不大，零零散散的摆放了几张桌子，坦露的工作间冒着烟雾。案台上摆放着一篮新鲜生菜和满满一大盆新鲜的瘦肉、粉肠、大肠、猪肝……食客可以自由选择，并将自己喜好的口味告知老板，即可拥有一碗符合自己口味的煮粉。

“酸辣粉，生料都要，在这里吃。”记者学着食客们下单的样子，将自己的喜好用最简单的词汇告诉老板。老板复述着记者提到的要求，便马不停蹄地开煮了。

工作间的两人分工明确，一人负责烫粉，一人负责煮生料。煮生料讲究一碗一锅，猛火急煮，缩短了烹煮时间，锁住猪肉独特鲜味和营养，使其香嫩可口，老板总能分秒不差地把控各个环节，使得这碗煮粉以更短的时间到达食客手中。

沸腾的汤沿着锅边倒进碗里，香气随着热气散发出来，越走进窗口，香味就越清晰。一位常来的食客得知记者第一次

来这里 就为一口“鲜”

土猪肉 煮粉

招牌

招牌