

◀ 上接06版

4 嫩滑鲜美田螺酿

■推荐理由

田螺酿是地道的阳朔风味菜，曾经在央视美食栏目《舌尖上的中国2》中播出。此菜制作起来很费工夫，要取漓江土生土长的超大个田螺来烹制，制作时先将田螺漂尽泥浆，切去尾壳，挑出田螺肉，再用螺肉加上其他肉菜调成馅心，加入薄荷叶、紫苏等搅拌均匀成糊状，再塞入田螺肚子里。有的田螺酿烹制时加入桂林三花酒去腥又提鲜，同时在炒制时还须掌握火候，炒到刚刚熟才能别具一格。吃田螺酿不用牙签或筷子辅助，轻轻一嘬，汤鲜肉嫩，口感韧而嫩滑，加上淡淡的薄荷味和三花酒味，够味够辣，堪称阳朔菜肴中的一绝，让人欲罢不能。

■晚报攻略

秀峰区东西巷附近有一家“木龙福家常桂林下饭菜”，其之前是在驿前街附近开了20多年的木龙福餐馆。该店主打桂林菜，招牌菜为番茄鸡、芋茸酥、番茄虾及田螺酿等。店内的农家田螺酿受到很多食客的推荐和好评，其田螺酿精选大个的螺蛳，将螺肉挑出后与猪肉、马蹄碎、薄荷及秘制酱料等混合搅拌，再塞回田螺煮熟，最后加入青红椒、蒜末等焖制，刚做好的田螺酿咸香四溢，颗颗饱满，口感十分丰富。

该店就位于景区内，交通十分便利，如搭乘公交车，可到达十字街、解放桥等站点再步行前往。该店营业时间为10:00至22:00。人均消费50元左右。

■推荐指数

交通指数：★★★★★

性价比：★★★★★

综合指数：★★★★★

5 外酥里嫩一品鱼

■推荐理由

一品鱼是一个店名，也是该店的一个招牌菜。一品鱼家味馆是一家已有20年的老餐馆，位于安新小区内。从最初的街边小摊到如今的老店，其口味得到很多市民的喜爱，来这里吃饭的食客大多都是老街坊和本地人，很多人聚餐也会选择此处。

其“镇店之宝”一品鱼以漓江草鱼为原料，鱼一分为二，经过煎炸之后，外酥里嫩，然后加入秘制的酱料爆香，最后放入番茄、啤酒等焖制，做好的鱼色泽红润鲜亮，番茄汁浓郁起鲜，鱼肉细嫩入味，鱼皮煎得酥脆。

■晚报攻略

一品鱼家味馆位于安新路附近，如搭乘公交汽车，可到达安新小区、民航大厦等站点再步行前往，至安新小区北区南门直走，第二个路口右转就能看到该店铺。该店营业时间为9:00至21:00。人均

消费60元左右。此外，该店内还有很多地道桂林菜，比如裹衣蛋、油茶鱼、干锅牛杂等。

■推荐指数

交通指数：★★★★★

性价比：★★★★★

综合指数：★★★★☆

6 麻辣甘香田螺牛排

■推荐理由

风光秀美的漓江，物产也十分丰富，漓江水滋养的稻田中盛产的肥美田螺便是其中一种。桂林田螺最大特点是个大肉肥、味道鲜美，在制作田螺时，搭配上桂林当地的酸辣椒，再放入葱、姜、三花酒等配料炒煮，从而去除田螺的腥气。在桂林吃田螺时，挑开田螺的顶盖，用嘴用力将肉吸进去，吃完田螺再喝田螺汤，其味道又辣又鲜，特别开胃。

在桂林，很多餐厅里都会有田螺这道独具桂林特色的美味佳肴。桂林的田螺还是许多菜肴中重要的配菜，田螺牛排、田螺猪脚、水煮螺蛳鸡、干锅田螺鹅等都是桂林的珍馐美食。酸辣鲜爽，风味独特，食材新鲜，原料讲究，风味独具一格。其中田螺牛排在很多桂林的风味干锅店内都能看到，田螺的鲜甜与香辣软烂的牛排相搭配，辣爽甘香，十分下饭。

■晚报攻略

“漓江四湖小火锅城”位于安新北路附近，别看是个“苍蝇馆子”，但因其物美价廉味道好，同样受到很多市民喜爱。店里的小火锅品种非常多，田螺牛排88元一锅。田螺牛排刚上菜时就散发出十分浓郁的肉香，还有辣椒的干香，让人垂涎欲滴，经过小火干煸后，里面的牛排更加焦香，田螺味也更香浓，牛排易脱骨但还有几分嚼劲，口味及风味十足。每个干锅附赠有青菜放入炒制，有牛油香气及田螺的甘甜。

这家小馆子位于象山区安新北路新桥园87号，如搭乘公交车，可到达安新小区北口、民主路等站点再步行前往。该店营业时间为11:00至23:00。

■推荐指数

交通指数：★★★★★

性价比：★★★★★

综合指数：★★★★★

记者周子琪 文/摄



田螺酿。



一品鱼。



田螺牛排。