



走街串巷

寻美味之一百



小吃简餐

现煎牛肉饼鲜嫩多汁 酸黄瓜等配料丰富

# 一对堂兄弟 做出美味手工汉堡

◀ 辣肉酱牛堡  
和沙拉肉松薯角。

→ 陈嘉俊在制作汉堡。

两片圆面包，夹上肉饼、芝士片、番茄、酸黄瓜、青菜等配菜，一口咬下能同时吃到肉、菜和主食，汉堡是不少人喜欢的美食。在桂林，也有几家手工汉堡店的汉堡得到了不少市民的喜爱，位于铁西的“怪兽汉堡”就是其中之一。

## ★ 推荐理由 现煎牛肉饼一口爆汁

这家藏在铁西的手工汉堡店真的很不错，牛肉饼是点餐后现煎的，面包也是现烤。牛肉饼非常嫩，一口咬下去还会爆汁，搭配上酸黄瓜、番茄、芝士片等，相当美味。汉堡的个头也很大，一个就能吃得很饱。

——家住东安路的董女士

## ★ 记者探店 店虽小但美味不少

“怪兽汉堡”位于铁西一巷，小小的门面不太起眼，装潢也比较低调，一不留神的话很容易就错过了。小店更像是一个工作间，店内没有座位，只设有一个取餐口，店外的遮阳棚下摆有一张小桌，可供少量客人堂食。

记者看到，这家店主打的是手工汉堡、美式热狗以及薯条、薯角、手枪腿等小吃。店铺采用了扫码点餐的方式，进入手机小程序后，顾客可看到每一款菜品的实拍图及价位，一目了然。

这家汉堡店共有十来种口味的汉堡，包括辣肉酱牛堡、花生酱烟熏培根牛肉堡、蜂蜜芥末菠萝堡、柠香蟹籽牛肉堡等，价格在14—30元之间。据店员介绍，除了鸡腿堡之外，店里所有汉堡中的肉饼均为牛肉。

除了汉堡，热狗也是店里的招牌系列，有美式经典热狗、招牌菠萝热狗、墨西哥辣肉酱热狗等五种口味，每份价格在20元。此外，店里推出的肉酱薯角、沙拉肉松薯角等小吃也受到了不少顾客的喜欢。

“老板，我要一份肉酱薯角” “老板，今

天还是照样来个蜂蜜芥末菠萝堡”……记者采访时已经过了午餐时间，但仍陆陆续续有客人到店点餐，大多数人都选择打包带走。记者留意到，这家小店的回头客不少，许多客人都没有看菜单就已经熟练地点好了餐。

在店员推荐下，记者点了一份辣肉酱牛堡。下单后，店员取出两片面包胚，抹上黄油后放在扒炉上煎烤。等到面包胚烤至金黄后，他又将牛肉饼放在炉子上煎烤，肉饼在滚烫的铁板上滋滋作响，香气也四溢开来。等到肉饼快要煎好时，他又放上了一片芝士，并用喷枪将其烤化。之后，在面包上涂上酱料，依次铺上青菜、番茄、酸黄瓜、焦糖洋葱等配菜，再放上刚煎好的肉饼和芝士片，美味的汉堡就制作完成了。

这份手工汉堡可谓是分量十足，整个汉堡的高度有十二三厘米，想要一口尝到所有食材甚至有些困难。记者尝了尝，各类食材的味道各有特点，但又能完美融合在一起。最值得一提的是牛肉饼，香而不柴、鲜嫩多汁，与其它食材搭配着吃，完全不会腻。一个汉堡下肚后，饱腹感满满。

## ★ 小店故事 脚踏实地把店铺经营好

“怪兽汉堡”是一对堂兄弟开的。2022年，陈嘉俊和堂哥陈旺在铁西租了个门面，做起了手工汉堡。

陈嘉俊告诉记者，他原本是中餐厨师，堂哥懂得做面点，有一些基础，但手工汉堡对他们来说还是全新的领域。“选择做这个主要是我自己比较爱吃汉堡。当时我在网上刷到了这种小吃，觉得可以试着做做，而且桂林市场上这类美食比较少，感觉有一定的发展空间。”他表示，为了把手工汉堡做得更好，他在网上查了很多教程，还买了不少书籍来学习。

据他介绍，店铺刚开业时，他们做的是比较传统的口味，例如藤椒鸡腿堡、经典牛肉堡、美洲招牌牛肉堡等。因为想要做出市场上不常见的汉堡，兄弟两人不断研发新品，进行口味创新。

“现在店里的汉堡口味挺多的，虽然大多数汉堡的配菜很相似，但每一款的我们都要经过自己尝试。因为有些食材互相之间的味道无法很好地融合，如果搭配在一起就会很奇怪。”他告诉记者，比如花生酱和酸黄瓜、焦糖洋葱就不太适合搭在一起，会影响整体的口感。而为了让汉堡口

感更好，他们使用焦糖炒过的洋葱，并非生洋葱。

在他看来，做好手工汉堡的关键是肉和酱料，肉的品质和口感非常重要，而各类酱料则是汉堡的“灵魂”。陈嘉俊说，目前店里有辣肉酱、蜂蜜芥末酱、花生酱等多种酱料，其中大部分是他们自己调制的。“很多现成的酱料口感不是太好，所以我们基本会自己熬，这些酱的口味也是经过一点点改进、调整出来的。”

为了保证汉堡的品质，开店两年以来，陈嘉俊每天都坚持亲自到市场挑选食材。“虽然有比较固定的进货商，但我还是会坚持到摊位上挑选，因为我担心配送到店里的东西品质不是自己最满意的。”陈嘉俊说，光是牛肉他们就换了好几种，尝试了好几个部位，目前使用的是牛胸口肉，吃起来既不会太瘦，也没有太多筋膜，口感更好。

他告诉记者，现在小店有了很多回头客，有着不错的口碑，但还没有达到他的预期。“手工汉堡在桂林可能还比较小众，但我自己挺喜欢的，很想把这件事坚持做下去，脚踏实地把店铺经营好。”

记者唐霁云 文/摄



↑ 小店位置。  
(导航软件截图)

