



小吃简餐

走街串巷

寻美味之一百七十



→瘦肉鸡蛋肠粉。



←小店门面。



↑唐桂芳在制作肠粉。

↑小店地址。（手机导航软件截图）

★推荐理由 肠粉皮薄馅多 米香浓郁

这家店的石磨肠粉口感很特别，肠粉皮薄馅足，瘦肉鲜嫩，吃下去咸香里带着微微的甜，跟米香搭配得刚刚好，一口下去层次感拉满，嗦完一整份都还意犹未尽。

——家住七彩小康城的林先生

★记者探店 红招牌下的“透明厨房”

日前，记者来到位于八里三路三一〇小区门口的唐记石磨肠粉店。刚到店门口，大红底色的招牌格外亮眼。这家店占据两间店面，肠粉操作间面向马路，顾客能将制作过程尽收眼底。蒸箱旁摆放着磨制大米的石磨，即磨即用，让人一看就感觉充满新鲜感。

记者到店时虽已过早餐高峰期，但仍有不少顾客用餐。小店老板介绍，小店营业时间为6:30至14:30，专营石磨簸箕肠粉。肠粉有11种口味，从售价4元的素肠粉，到8元的虾仁肠粉，丰俭由人，最受欢迎的当数瘦肉鸡蛋肠粉。

“老板，还是老样子，打包一份瘦肉鸡蛋肠粉，明天早上给我儿子吃。”家住灵川潭下镇的易女士说，“之前带孩子来吃过几次，他就认这家店的肠粉，所以我专门过来买。”

根据推荐，记者也点了一份瘦肉鸡蛋肠粉。只见老板手法娴熟，先在簸箕上刷一层

油，再舀一勺米浆倒入，如耍杂技般旋转簸箕，使米浆均匀铺开；接着打入新鲜鸡蛋，加入生菜和肉末，最后送入蒸箱。两分钟后，取出簸箕，用铲子轻轻一铲，一条圆润饱满、白嫩透亮的肠粉便呈现在眼前。

刚出炉的肠粉滑顺无比，不仅保持了大米原本的米香，又融合了竹子原有的淡淡清香，表皮还带有簸箕独特的格子纹路，别具一格。入口米香四溢，再搭配上老板特制的萝卜干和辣椒酱，味道十分可口。

老板透露，这种独特口感源于石磨工艺。“采用石磨磨制米浆，是客家传统特色做法。石磨磨出的米浆做的肠粉口感嫩滑，常吃肠粉的食客能明显分辨出石磨肠粉与机器磨浆制作的肠粉的区别——石磨肠粉散发着原始的米香味，这是机器磨制的肠粉无法比拟的。”