



宁波哪家生煎更好吃?

大饼、油条、菜饭加豆浆,被老宁波誉为早餐四大金刚。吃生煎要多花几角碎银,还经常需排队等候,算是早餐界的轻奢品。

每天早上7点前后,临街的生煎摊往往被食客半包围。生煎要趁热吃,卖完一锅再煎一锅。想吃火热的生煎,需要花10分钟左右耐心等待。

火热生煎香、脆、鲜,是宁波人从小吃到大的美味之一。那么,哪家生煎好吃呢?恐怕每个人心里各有各的白月光,有的喜欢三横王生煎、嵊州生煎;有的惦记着老小区大门口的生煎……

只要趁热乎吃,都脆香无比,而精髓要数这一口酥脆焦黄的底子……



阿国柴火生煎



嵊州生煎



三横王生煎



小杨生煎



特色馄饨

柴火生煎

奉化阿国生煎算得上是宁波最早的生煎店之一。阿国老板出道已经三四十,艺高胆大,擅长柴火生煎。一早用木柴生火,待青烟散尽,熊熊火焰上支起一口平底大铁锅,铺上小包子就开始煎烤。

阿国生煎坚持老面发酵,面团发酵完全后,搓成长条,再切成一个个小小的面剂子,按下一个小窝窝,嵌入一小坨肉馅,左右捏几下,胖乎乎的生煎包就可以下锅煎烤了。

在没有电磁锅的年代,多数生煎摊用煤球或者煤饼作为燃料,而阿国师傅

喜欢用柴火。“柴火温度高,速度快,生煎味道特别香。”不过柴火火候很难控制,需要不断地翻动木柴,一不小心就会烧焦。现在擅长柴火生煎的师傅不多,就算在阿国生煎店里,现在也不用柴火了。

只有遇到集市,阿国师傅才会出手做几锅柴火生煎。只要柴火一点燃,吃货们立马就围过来,速度特别快。一会儿工夫,底子微焦的阿国生煎就可以铲起了。“皮子厚厚的有嚼劲,肉馅不算多,不过特别鲜。”“馅料都是热气土猪肉做的,口味不一样的。”阿国师傅会补上一句。

菜油生煎

开在宁波的嵊州生煎店分布广、数量多。多半店面不大,在背街小弄或者菜市场附近,如果闻到菜油香,10米之内必有一家嵊州生煎。

“这都是农家菜油,颜色正,香味足。”嵊州师傅拎着油壶,沿着锅边浇上一圈黄灿灿的菜油,煎熟后,包子的褶子上粘满菜油黄。

师傅会说一口嵊州调宁波话和你慢慢解释,语气温和,语速缓慢,好闻的菜油味直往你的鼻孔钻,真的很香!

嵊州生煎多半会搭配一碗紫菜虾皮汤,每只空碗放上一小撮紫菜和虾皮,讲究的还会加几根蛋丝,用滚水一冲,就着生煎慢慢吃,非常惬意。

生煎和锅贴

宁波人吃早餐,三横王和味一是绕不过去的,两家店稳坐“王”和“后”的位置。

三横王生煎皮子不厚也不薄,馅料不多也不少,底子脆黄,属于非常标准的生煎。

和生煎有异曲同工之妙的就要数锅

贴——生煎饺子了。味一的锅贴皮薄底脆,肉馅鲜美,皮子未经发酵,嚼劲很足。

生煎和锅贴一家亲。象山爵溪的有银生煎,每一小锅都是生煎包子和锅贴对半开,生煎包子松软,锅贴嚼劲足,各有风味。

“白富美”生煎

皮薄、个大、馅料足的小杨生煎,薄薄的皮子轻轻一咬,里面一包火热的汤水,心急的吃货就会被烫一嘴。

小杨生煎属于汤包系列,馅料花

色多,除了鲜肉馅,还有荠菜馅、蟹黄馅……档次明显高出一截,当然价格也要高一些,属于生煎包子中的“白富美”。

柴桥老街生煎

离市区近一个小时车程的柴桥老街生煎,远在北仑,在市区的知名度却特别高。这家生煎的馅料很有特色,老板告诉我,新鲜猪肉煮熟后,切成碎末,再拌成馅料,这样可以把猪肉的鲜味全

部提炼出来。

这家店的另外一个特色是,馄饨皮子全部手工打制,每张皮子呈透明状,煮熟后,一只只馄饨漂在水面,很像金鱼的裙摆。



蛋底生煎

蛋底生煎

街角、路边的生煎店,有时还能吃到带冰花或者鸡蛋液铺底的生煎,生煎将熟时,浇一勺薄薄的水淀粉,就会生成漂亮的冰花,倒入鸡蛋液,就会生成金黄色的底子。

这类生煎颜值非常高,有时很想吃一口冰花生煎,遍寻不着。不经意间,街边也许就会遇到一家。 记者 谢昭艳 文/摄

房产及车位出让

房产出让:
一、标的名称、挂牌价格及保证金

序号	标的名称	用途	建筑面积 (m²)	土地使用权面积 (m²)	转让底价 (万元)	保证金 (万元)
1	黄鹌新村96号102室	住宅	67.01	33.51	172.20	20
2	朱雀新村136号111室	住宅	59.87	8.55	159.30	20
3	丹凤三村13幢32号604室	住宅	54.04	9.01	146.40	20

购房者须符合国家及宁波市房地产政策规定。
车位出让:
位于宁波沧海路582号和588号绿园大厦28个地下车库
标的概况:
车位建筑面积:13.63-18m²
转让底价:10.58-12万元
保证金:2万元/个

还有更多房产转让、出租、罚没上交物品处置、二手车转让、股权转让等项目,敬请关注宁波产权交易中心网站:
<http://www.nbcqjy.org/>



扫一扫关注公众号,了解更多。

联系电话: 87196728、87195169、87195299

有意者敬请进入宁波产权交易中心网站 <http://www.nbcqjy.org/> 了解详情。