

开学季 学弟学妹必知的美食

顾超 (济光学院)



正值开学季,学弟学妹们奔进大学城,除了调整学习状态,适应新的生活,不妨和室友朋友们课外出,吃吃喝喝玩玩,既给自己打牙祭,又能融洽彼此感情,吃货小分队可以出发了——

盆栽蛋糕(新品)

在上海的学长们还记得那好吃的盆栽蛋糕吗?出新品啦!吃货们不能停一定要尝试一下!

位于上海徐汇区乌鲁木齐中路192号的“Cupcakes Cafe”推出了好几款萌萌哒、棒棒哒盆栽蛋糕,减肥什么的先放一边!看到这些蛋糕,相信热爱甜品的童鞋很难抵挡住诱惑,或许会产生选择恐惧症。如果纠结半天也不知道选哪个好,干脆直接打包12个一盒,拿回家慢慢吃!各位小伙伴如果是新生,可以和舍友们一起去店里喝咖啡吃吃小点心,聊一下午哦。

台湾鸡排

相信很多人都喜欢吃鸡排,尤其是台湾鸡排做得非常不错。那么这里有独家推荐

哦——“3Q脆皮鸡排”(另一层意思应该是谐音Thank you)是台湾家喻户晓的小吃,或许也可以称之为了解台湾的另一个窗口。

这家店的鸡排绝对不一样,无论是爆浆芝士鸡排还是带骨脆皮鸡排都是非常嫩,撒上一抹甘梅粉,酸酸甜甜的味道超级赞!32个赞!

推荐:该店还有一样东西也非常醒目,那就是20元一个的“大脸鱿鱼”,鱿鱼的个头非常大,比夜市里的鱿鱼要好吃哦!

鲜肉月饼

说到月饼,不少人有些头大,因为月饼种类繁多,五仁、莲蓉、豆沙……不少人面对这些广式月饼,既觉得花头多又觉得比较腻——吃的下一个已经算相当不错了,在刚过的中秋节里应景尝尝味道就足够了。不过鲜肉月饼就不一样,有时候还能当饭吃——一下能吃四五个!尤其是刚刚出炉的那种,皮非常酥脆,里面肉也很香,感觉棒棒哒!

推荐:大富贵中华老字号哦——3.5元一个的鲜肉月饼个个都是刚出炉的,因为

人气非常的旺刚出就被买光哦,喜欢鲜肉月饼的童鞋们赶快行动吧!

Mango Six (福州路新店)

从《绅士的品格》到《继承者们》,韩剧制作者们是非常爱拍这家店啊。因为长腿欧巴爆红的店又开了新的分店,而且还是在市中心位置。刚刚开业时该店还打折,不过现在应该没有了,人气却依然旺盛。

推荐:尝试一下店里的芒果椰奶,味道纯正好喝。

龙猫咖啡

咖啡店里有猫咪已经不稀奇啦,现在越来越多的店里有各自的“招财宠”。位于上海徐汇区石龙路581号的龙猫咖啡店门口就有可爱的龙猫吸引着你,萌萌哒龙猫在看着你,“请”你进来喝一杯。这是沪上第一家龙猫主题咖啡馆,墙上画满了龙猫动画片的场景。

推荐:森林花茶和龙猫泡芙,不仅外形好看而且味道非常赞!

在韩国一路吃过去

韩佳怡 (上海海洋大学)

明洞小吃街

走在明洞街头,随处可见各种人潮聚集的小吃摊,热腾腾的辣炒年糕、鲜美的鱼糕串、鲜榨的果汁、造型独特的冰淇淋……

年糕香肠串是一种在肉肠内塞入Q香年糕的小吃。将多种不同口味的香肠放在铁板上煎烤,香脆的香肠会散发出浓浓肉香,喜欢吃肉的朋友们可不要错过啦!吃完肉,喝一杯鲜榨柠檬汁解解渴吧!

在明洞,无论将头转向任何方向都逃脱不了街边小吃的诱惑,几乎每走几步就能遇上一个个街边小吃摊。尽管小吃的分量不大,可是一路吃过来,相信你也不是样样都能尝到的。

在韩国能看到很多炸鸡连锁店,菜单包括原味炸鸡、烤全鸡、拌有甜酱的调味炸鸡等,种类很是丰富。炸鸡不仅能在店里吃,也能打包带走或叫外卖。想吃的话轻易就能吃到,也可能是炸鸡在韩国受欢迎的关键吧。在品牌众多的炸鸡店里,向大家推荐已经有30多年历史的连锁品牌——“two two 炸鸡”。这家炸鸡店在明洞附近就有,逛完明洞,不妨打包一份宵夜哦!

韩国烤肉

旅途中不妨尝试一下当地人常会去的店,或许味道不比知名店铺差哦!

这家烤肉店在新村附近,没想到误打误撞的后果是大大的惊喜!上菜后,韩国大妈看我们一脸茫然,还很热情地来帮我们烤肉。别看只

有区区四块肉,但分量真的很足,而且配菜也很多,不仅有各式泡菜,还有大酱汤和炖蛋。这顿价廉物美的烤肉吃得我们真的是非常满足啦!

人参鸡汤

来首尔怎能不体验一下著名的人参鸡汤呢?在首尔有很多卖人参鸡汤的店,大家可以随意来选择。

人参鸡汤的味道比较清淡,汤汁鲜稠,鸡肉入口即化。吃第一口就满足留香,鸡肉的香嫩及鸡汤的浓郁融合在一起,鸡肉用筷子轻轻一挑就可以分开,既营养又可以填饱肚子,性价比很高!

咖啡文化

在首尔街头随处可见各式咖啡店,毫不夸张地说,只要想喝咖啡,随时随地都可以买到。

本着体验最地道韩国生活的想法,当然要去感受一下首尔的咖啡文化啦!一家叫Caffe bene的咖啡店在韩国随处可见,这家店在上海也有。该店在韩国新推的饮品Kiwi Ice,和上海的Caffe bene一样,很大一份,两个小女生完全吃不完,价格的话要比上海店便宜。

与上海店不同的是,这家店似乎只有2名店员,客人们吃完后会自己去把垃圾扔掉,并将餐盘放在回收处。韩国不少快餐店都推行这种半自助的服务,在首尔的麦当劳,客人吃完后将餐盘上的垃圾扔掉,把餐盘叠在一起;将喝剩的可乐倒掉,并把杯子垒在一起。不得不说这是一种很好的模式,省去了大量的人工成本!

