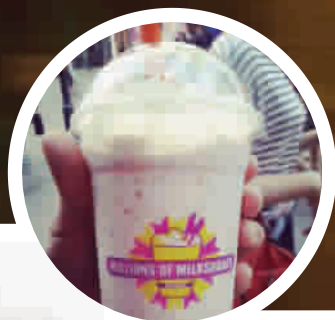


女生要“吃情调” 男生叹“太坑爹”

顾超 (济光学院)



1. Millions of Milkshakes “百万奶昔”

好莱坞巨星喜爱的百万奶昔全球第三家5月18日在上海五角场开张,这个是该品牌继好莱坞旗舰店与迪拜店之后的全球第三家分店,也是中国第一家店。黄教主(黄晓明)开的这家店,刚刚开业就吸引众多粉丝排长龙,想要喝道一杯“明星味”的奶昔要等很长时间。不过现在基本不用排队,人气并不如开业之时天天那么火爆。

■ 魔都小记者体验实录:

这家百万奶昔店里面有各式各样的奶昔饮料,还有一些名字很有趣。比如:再见脂肪、绿巨人、小王子奶昔等等,整个流程就是像 Subway 那样,点好单之后就会一路下去帮你现做。你也可以临时加里面的巧克力、费列罗、水果等等,还会问你需不需要奶油,就是那种喷射奶油稍微增加一点甜味。买了一杯百万美元奶昔,品尝下来感觉奶味 OK,不算那种会甜到腻的奶昔,里面用的牛奶都是欧德堡全脂的。里面还加了一个芒果,是新鲜的水果,刚刚切好的味道还不错,有的水果是新鲜,有的水果可能是罐头里刚拿出来的。里面的费列罗和好时巧克力和牛奶放在一起打感觉味道怪怪的,喝的时候感觉巧克力的碎末影响了口感。

明星效应 性价比不尽如人意

店面总体粉嫩的装饰很吸引女童鞋,但是感觉这家店满满的明星效应,很多人都是因为黄教主才去的。味道一般般,奶油也不是人打出来的,性价比不高,服务态度一般,品牌附加值太高,与价格比起来感觉大打折扣。

2. 九龙冰室

江湖人物九纹龙(郑伊健)曾叱咤江湖,但这号风云人物却被人出卖,在泰国拘捕。多年后他回到香港,在九龙冰室当侍应。打算就此在江湖销声匿迹。然而时隔不久,他回归的消息却不胫而走,使得江湖风起云涌。各位童鞋们是不是很熟悉?是的这就是郑伊健、莫文蔚主演的港片《九龙冰室》,其实还有同名的港式甜品店,在店里挂着香港电影海报(估计现在没了吧)还会放着里面的歌曲,香港氛围浓厚。

上海96广场2楼就有这家店,可以说是茶餐厅吧,因为里面不仅有甜品还有一些炒饭、小吃。这家店里推荐菜有:九龙炒饭、冰火菠萝油、招牌奶茶。

或许有很多人喜欢粤菜喜欢这样的环境和看过九龙冰室的原因来这里吃饭,能够想象出当时看这部电影时里面的一腔热血,也来九龙冰室感受一下。

■ 魔都小记者体验实录:

这家店比较好找,可能不是饭点,店里就只有两桌人在用餐。服务员也不是很多,叫了很多次才过来。因为是看着推荐菜来的,所以把推荐的东西都点了一遍,还点了一个甜品。店里的氛围确实装饰的不错,挺有感觉的,上菜的速度还算快,第一个来的是冰火菠萝油,就是像避风塘一样的菠萝包加两片黄油,菠萝包口感跟避风塘差不多。其次是九龙炒饭,从外观看上去跟学院外面的“黑暗炒饭”(酱油炒饭)差不多,不过这个九龙炒饭的味道只能说是一般性,没有想象中那么好吃,比较失望。然后是甜品,就是双皮奶了,双皮奶感觉蛮坑爹的,一开始以为可以慢慢感受一下最爱吃的双皮奶,但是一勺子下去感觉没有阻力就是水一样的感觉,都已经化开来了,等于是在喝牛奶,坑爹中的坑爹!招牌奶茶是这家店唯一一个没有失望的美食,奶茶口感醇厚,感觉就是港式奶茶,茶味突出还有淡淡的奶香。

选主题餐厅需谨慎 别影响了对电影的好感

总体来说这家主题餐厅服务态度一般,价格略贵,口味还行。有些美食并不尽如人意,没有想象中那么好吃,有些美食还是不错的,茶姜鸡、花生绵绵冰、咖喱鱼丸等。有电影情节的童鞋们可以去尝试一下这家店里的的美食,如果感觉味道不好,也请不要影响了对电影的好感哦!

3. 70后饭吧

70后饭吧,一家70年代的主题餐厅,老板是一个地地道道的70后,餐厅装修复古,每一个摆设都是有历史的回忆,所以人气度蛮高。上海70后饭吧也有很多分店,感觉吃饭的餐具和喝水的杯子像回到了小时候爸爸妈妈那一辈用的,看着也挺熟悉的。

■ 魔都小记者体验实录:

70后饭吧感觉店面装修非常精致,风格和使用的餐具都挺不错的,菜品的价格一般,有的小贵,有的菜还是很实惠的。这次去70后饭吧体验的时候,可能正好遇到了吃饭的晚高峰,在店外等位的人非常多,等了将近一个小时才进去(吃饭也很拼啊!)。进去直接坐下就点菜了:妈妈蛋蒸肉、石锅海鲜

泡饭、椒麻鸡、灯影土豆丝、麦乳精。上菜还挺快的,菜量蛮多。第一个吃的是妈妈蛋蒸肉,一听这个名字就感觉很亲切,感觉是妈妈亲手炖的一样。这道菜口感还行,但和食堂阿姨弄的没什么区别,就是名字和样子好听好看了一点,实际并没有像美食节目里面说的那样好吃,不过确实有爸爸妈妈那个年代的感觉。之后几个菜都感觉一般般,没有什么特别的。麦乳精喝起来味道跟超市里买的麦乳精罐头味道差不多,性价比不高。感觉70后饭吧装饰还行,味道一般,服务跟外婆家差不多。

老一辈的饭店 有装饰却没有味道

70后饭吧给人的感觉就是味道一般般,但是排队的人很多,可能性价比在别人眼里比较高,因为这家店的量相比其他饭店而言要多,有些菜品的人气度很高。店里面服务态度比较好,装饰也蛮有气氛。每个人的口味都不同嘛,也许你吃了感觉还是棒棒哒!

4. 查餐厅

位于上海卢湾区30-4号的查餐厅号称正宗港式茶餐厅,饭点的时候总是“人满为患”,等到了位了还要和别人拼桌,价格比一般茶餐厅要贵。这家茶餐厅店内空间比较小装饰也特别少,起初是没有空调的,后来可能是老板觉得太热了装了空调。

■ 魔都小记者体验实录:

对于这家店只能说这家店的宣传炒作很成功,因为这家店每一样东西远没有宣传上说的那么好。这家饭店人特别多,等位愿意拼桌的话非常快,如果不愿意拼桌的要等很长时间,秩序稍微有点混乱,真的要坐到位置上起码要1个多小时。点菜基本是按照菜单上推荐的点的,还是菠萝包,但是这个菠萝包不是现做的,是事先做好的,所以上面的非常快却不算好吃。之后是招牌特色“玫瑰豉油鸡”,这个鸡感觉还不错,皮和肉搭配口感比较赞,不过有那么一点小肥。奇怪的是,这家号称正宗的茶餐厅竟然没有肠粉!最后点了一个“皇炒面”不过这份炒面不是很好吃。总体感觉,这家店不如节目里宣传的那样好。

美食节目虽好 味道大家都懂

查餐厅味道并没有宣传中那么好,整体给人的感觉就像在食堂吃饭,人多嘈杂也比较拥挤,菜品味道一般般,服务态度还算凑合,价格相比略贵。如果大家要去尝试一下呢最好先做好心理准备,美食并没有那么好吃。

