

魔都必去拔草的十大面馆

冯卿媛（上海海洋大学）图 TP

在魔都星罗棋布的面馆中，去哪里找一家能够体验极致味道的面馆呢？小编吃遍魔都的面馆从中挑选了十家面馆，送给面条控的你们，快去拔草吧！

第一站 面有千种独爱“干挑” 蟹粉浇头花样繁多

【餐厅名】老蟹沪味干挑面
【地址】黄浦区西藏南路1499号
【人均】30元

这家最招牌的还是蟹粉系列。把鲜浓油亮的蟹粉往面条里一拌，一股子香气就扑面而来，不过，蟹粉的厚度比较大，配合干拌面搭配也是刚刚好。蟹粉是每天新鲜拆的，加上大量蟹油的烧制，让这份浇头浓香四溢，厚而不腻，再搭配上店家自己擀制的面条，鲜得眉毛都要掉下来了。

第二站 全麦面条大骨汤 68元霸王面 1元吃

【餐厅名】汤鲜笙面馆
【地址】普陀区新村路423弄36号(志丹路)
【人均】27元

招牌排骨、原汁牛腱、葱油拌面、酸辣笋尖，虽然口味不同，但个个都是爆款，面条劲道，汤汁醇厚，浇头也很实在。面条好是一家面馆的基础，更主要的是，老板很大方，免费加面条，免费加小菜，隔三差五还会有些小折扣。

第三站 泰式肥牛金针菇面 新鲜柠檬熬汤头

【餐厅名】全面盛概念面馆(西藏南路店)
【地址】黄浦区西藏南路991号
【人均】20元

小店差不多有十几种面条，一些赶时间的食客会来上一碗杂酱拌面，上面快，味道也不错。而大部分的食客，则会点一份现炒的浇头面，舒舒服服吃上一顿。其中，点击率最高的，是一碗毫不起眼的肥牛金针菇面。汤底倒是有些稀奇，又是柠檬，又是薄荷的，看汤水表面那层红红的浮油，简直是好辣人士的专属面条！

第四站 “一红一蓝”打天下 冠军面条门道多

【餐厅名】大福屋日本拉面专门店(卢湾店)
【地址】马当路181号
【人均】57元

红碗面带着一股浓浓的豚骨肉香，用的是猪骨汤，喝起来比较柔滑、清香。而蓝碗面用的则是海鲜汤底，喝起来鲜甜爽口，回味无穷。所以说，这两碗面的精华全在汤里了。

第五站 “鳝背”浇头面上海味 厚实嫩滑有弹性

【餐厅名】兰桂坊酒家
【地址】长宁区娄山关路417号(近仙霞路口)
【人均】41元

看似普通的鳝丝面，吸引顾客的一大绝招就是，里面用的全都是鳝背，所以吃起来口感比一般的鳝丝要好。不过价格也不便宜，42元/份。而且在我们的印象中，鳝丝面都是干拌的多一点，但这家店的鳝丝面还会加入一点高汤，吃起来会更顺滑。



第六站 史上最大黄鱼面 38元好吃又上瘾

【餐厅名】浙鲜面馆(虹莘路店)
【地址】闵行区虹莘路2930号
【人均】35元

黄鱼面售价是38元，虽说不上便宜，但性价比也绝对不低，一整条四两的冰鲜黄鱼、新鲜基围虾、鱿鱼、蛤蜊，再加上一些新鲜蔬菜，绝对让你吃了很有满足感。

第七站 一碗兰州牛肉面 拉面劲道功夫深

【餐厅名】敦煌楼兰州清真牛肉拉面
【地址】普陀区中山北路2212号
【人均】38元

他们家的牛肉汤清而不淡，鲜美无比，配上爽滑的面条，简直让人放不下手中的筷子。这里的面条粗细可以自己选择，有七八种尺寸，全凭拉面师傅的一双手！和面、溜条、拉面、下面，每一个工序都很讲究，细面润滑入味，粗面劲道有嚼劲，真材实料好功夫才能让这碗牛肉面炉火纯青。

第八站 浇头面馆人气旺 年终无休好味道

【餐厅名】富贵面馆(安顺路)
【地址】长宁区安顺路175号
【人均】25元

他们家的本帮特色一道是白汤的牛蛙面，还有就是各种内脏的浇头面，特别是大肠面，最受欢迎。大肠单浇头的价格是13元每碗，这个单浇含义就是一个浇头，小编粗略地数来店里有三十几种浇头可以进行不同的搭配。你可以随心所欲地和猪肝搭、和腰花搭、和鸡丁搭、和焖肉搭，等等，而且他们家的面吃口不是特别烂的那种，比较有嚼头，喜欢硬面的朋友们一定要来尝尝。

第九站 点菜买单全自助 吃面瞬间“高大上”

【餐厅名】莫乙安
【地址】静安区大沽路421号(近成都北路)
【人均】47元

这家店不仅可以用店里的电脑点餐，手机微信也可以完成，这样的点单模式真的是做到了时尚时尚最时尚。这家小店的面基本上分两种，汤面和拌面，从细面到粗面或者宽面都可以根据自己的口味选择。牛肉面、泡椒牛蛙面，甚至鲍鱼焖鸡面，样样齐全。如果你恰逢想吃面，又想来一次新潮的点单自助体验，不妨来这里感受一下吧。

第十站 昆山传统老面条“双喜临门”味道赞

【餐厅名】昆山煊汤面馆
【地址】长宁区法华镇路633号(定西路)
【人均】21元

小店据说请到了昆山当地的厨师掌勺，食材原料也都是从昆山每天新鲜配送，因此保证了口味的地道。奥灶面从汤底到浇头再到面条，都是颇有讲究的。一般面条下锅七八成熟，上桌后才能达到最佳口感。红汤面，鲜香醇厚。白汤面，原色原味。在一红一白间，品出昆山地道风味。

集“美貌”与“美味”于一身的三家鸡蛋仔

张寒（复旦大学）

近几年，一种集“美貌”与“美味”于一身的美食鸡蛋仔在沪上走红，一时间遍地开花，几乎随处都能买到。在本文中，小编就简单介绍三家人气颇高的“网红”鸡蛋仔，每家都各有特色。

木仔记

【地址】在上海市有多家连锁，包括百联又一城店、大悦城店等。
【人均】17元

木仔记家的鸡蛋仔口味很多，有香蕉味、芝麻花生味、奥利奥味、海苔肉松味等，其中双重芝士鸡蛋仔(18元)的人气排名第一，鸡蛋仔外脆里糯，芝士的料很足，一口咬下去香

味浓郁，甜咸相宜。小编在排队等鸡蛋仔的时候正巧看见店员在制作，当大颗大颗的芝士粒被倒进去搅拌时只觉得幸福来得太突然。朱古力味的鸡蛋仔(16元)的人气也很高，浓浓的朱古力味是巧克力控们的心头好。店面的设计也非常特别，由黑黄相间的等候区和长长的巴士店组成，每次路过时都能闻到扑鼻的奶香味，让食客忍不住想停下脚步尝尝。

MAKA MAKa 玛卡玛卡滋蛋仔

【地址】福州路472号，上海书城对面
【人均】23元

一家高颜值的“网红”鸡蛋仔，曾经多次

被美食大V推荐。小编很喜欢他们家的奥利奥椰蓉味。磨碎的黑色奥利奥和细细白白的，像雪一样的椰蓉撒在冰激凌上，颜值超高，三者配在一起，椰香浓郁，香甜可口。冰激凌融化后浸在鸡蛋仔上后，让鸡蛋仔的口感变得更加绵软。彩虹棉花糖和可可爆爆珠的推荐量也很高，彩虹棉花糖鸡蛋仔上面撒了许多五颜六色的麦片，麦片带着淡淡的水果味。可可爆爆珠的口感微脆，和冰激凌搭配在一起味道富有层次感。小店的店面虽然不大，但装修得文艺清新，留言墙上的便利贴也充满了青春气息。在上海书城看书看累了的话，不妨去那儿休息一会儿，放松身心。

恒记冰室

【地址】邯郸路608弄万达影院1楼003号铺(五角场万达广场KFC)
【人均】17元

坚果巧克力冰激凌鸡蛋仔是他家的招牌，刚出炉的鸡蛋仔脆脆的，冰激凌满满的都是巧克力的味道，冷热交融在一起，十分可口。大概是如今冰激凌鸡蛋仔已经不稀奇了，这家的一些鸡蛋仔中还添加了爆米花和棉花糖，但只能算是无功无过，没有特别的创新之处。除了鸡蛋仔，恒记冰室家的丝袜奶茶和烧仙草也很受欢迎，在购买鸡蛋仔时也能顺便尝试一下。