



▲将腌好的黑鱼片分批下入锅中。



▲炸至表面金黄酥脆后捞出控油。



▲加入辣椒等辅料猛火快炒提味。

文/本报记者 王天依

图/本报记者 刘天禹

在徐州鼓楼区的朱庄社区，藏着一家不导航根本找不到的宝藏小馆——跟着地图七拐八绕，穿过窄巷，才能见到它的真容。建议骑个小电驴或者散步来。

这家店开了快十年，原本连招牌都没有，全凭熟客口口相传。店里只有三张散台、两个包间（得提前订），环境朴实，但菜一上桌，你就明白：来对地方了。

在徐州 被 一盘干煸黑鱼片 当面「偷袭」了



▲风味茄子。



▲干煸黑鱼。

■ 干煸黑鱼：高蛋白薯片体验卡

鱼片脆得像薯片，刺几乎吃不出来，和炸米饼一起出锅，香得上头。

辣味是后劲型，入口先香，嚼着嚼着，辣意才猛地冒出来，被“偷袭”得猝不及防，又忍不住夹上一片。

■ 干煸茶树菇：甜辣鲜香就是我

这菇是懂拿捏人的！外表干爽，内里嚼劲十足，甜中带辣、辣中透鲜，里面的花生米更是香到想单点一盘，和冰啤酒绝配。

■ 干煸鸡：骨头都不想放过

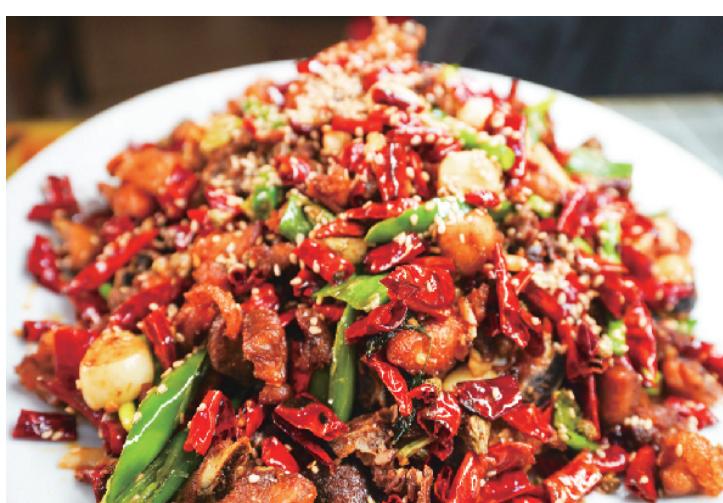
鸡肉炸得外酥里嫩，一点都不油腻，连骨头都酥到可以嚼！尤其是带皮的部分，油香裹着紧实的肉，越嚼越出味，根本停不下来。

■ 风味茄子：甜辣永动机

外脆内软，酸甜开胃。被辣到嘶哈嘶哈时来一口，瞬间回血，又能继续战斗！这家店，是那种你会想偷偷藏起来、又忍不住分享给好朋友的存在。价格亲民，味道扎实，锅气十足。



▲干煸茶树菇。



▲干煸鸡。

为啥叫“牛四菜馆”？超随性——老板姓牛，在家排行老四！原来连店名都没有，全靠熟客口口相传。后来徐州旅游火了，好多人找上门却说不清位置，老板才挂上这个随性又接地气的招牌。

如果你不在意环境，只为那一口地道锅气——

牛四菜馆，值得你拐弯抹角来一趟。

小贴士：包间紧俏，建议提前约；开车慎入，巷子里太难停车了。