

这碗襄阳牛肉面香迷糊了

热辣配米酒，一口解锁地道老味

文/本报记者 婉君 图/本报记者 魏魏

在徐州云龙公园北门的王陵路上，藏着一家超低调的彭襄襄阳牛肉面馆，徐州资深吃货都在悄悄打卡，没熟人带路很难找到。

热辣面香，唤醒江湖

地道襄阳老味，筋道碱水面裹满浓郁牛油，大块卤牛肉软烂入味，牛骨慢熬底汤鲜醇，搭配脆嫩豆芽，麻辣鲜香层层递进，辣而不呛、香而不腻，嗦面满口牛油香，越吃越上头。

牛骨浓汤打底，牛杂软烂入味、口感丰富不腥，筋道碱水面吸饱鲜醇汤底，牛油提香，鲜香辣交织，一碗下肚暖身又满足，牛杂鲜与面筋道完美融合。

来面馆不止吃襄阳牛肉面！正宗襄阳

牛肉面打头阵，武汉热干面、牛杂面、双拼面样样地道，一碗解锁南北风味，闭眼点不踩雷。

清甜米酒，暖透岁月

店里的米酒皆是手工自酿，主推的玫瑰味更是点睛之选！入口绵柔甘甜，酒香轻盈不烈，玫瑰的馥郁在舌尖上层层化开，余味悠长。热辣嗦面时抿上一口，清甜瞬间中和牛油的醇厚，解腻又温润，秋冬温饮暖身，夏日冰饮清爽，一碗面配一杯玫瑰米酒，地道襄阳味的惬意全在这一口里。

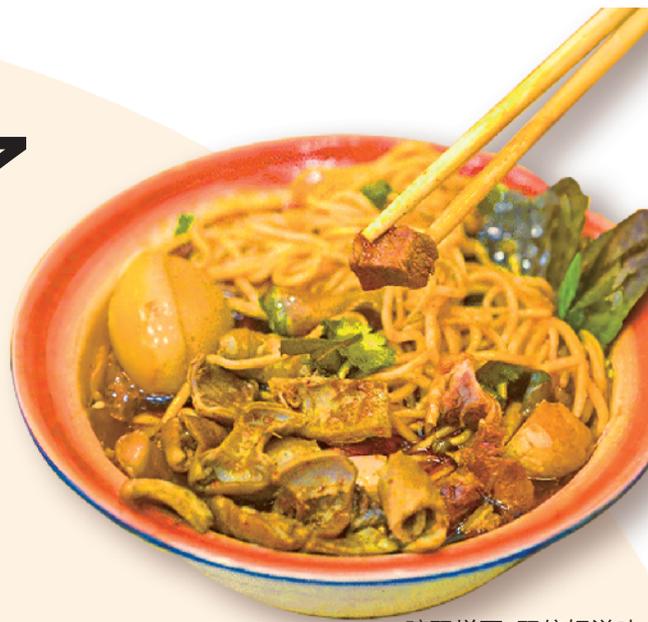
TIPS:

店名：彭襄襄阳牛肉面（王陵路店）

地址：泉山区王陵路86号公园新村沿街商铺

时间：8:00—21:00

寻味徐州
XUN WEI XU ZHOU



一碗双拼面，双倍好滋味。



浓汤慢熬，筋道好面。



油条和辣汤是灵魂搭档。



寒冬进补，来一锅耙牛肉

川味遇上徐州味，一口暖到骨子里

文/本报记者 婉君
图/本报记者 倪铭 魏魏

徐州美食江湖藏惊喜，寒冬进补季，一碗川味与徐州风味碰撞的“久久耙牛肉”，堪称暖身解馋的不二之选！香辣醇厚的热气里，藏着最抚凡人心的烟火气。



扫码看视频



经典蒜爆鲤鱼，蒜香入味。

招牌耙牛肉，一口入魂

精选牛腱子肉经清洗、浸泡、长时间炖煮，软糯却不失嚼劲。点餐时二次烹饪：砂锅爆香葱姜蒜，加入牛肉、腐竹、笋片焖煮，再淋入20余种作料调制的秘制酱料，最后浇上香油、料油，香气瞬间迸发。

徐州地锅鸡，流连忘返

选用自由生长在广阔天地间的芦花鸡。烹饪时讲究食材本味，厨师将鸡肉块放入热油中大火爆炒，瞬间锁住了鸡肉的汁水。待鸡肉炒至金黄，散发出诱人的香气，再加入葱姜蒜爆香，刹那间，浓郁的香味弥漫开来。

砂锅素鸡排骨，妙不可言

砂锅慢炖的素鸡排骨太绝了！精选排骨

慢炖至软烂脱骨，轻轻一抿肉香在舌尖化开，鲜醇浓汤炖透吸味的素鸡，软嫩弹润裹满肉香，不油不腻越嚼越香。砂锅保温锁鲜，端上桌还咕嘟冒泡，鲜香味浓直勾食欲，一碗配饭超满足。

这家店的美味可不止这三道招牌菜。款款特色菜各有风味，道道不踩雷，藏满惊喜滋味，闭眼点都好吃。快来打卡解锁全店美味，一口尝尽地道烟火气。

TIPS:

店名：九九耙牛肉·私房菜（新淮海西路店）

地址：泉山区新淮海西路万科翡翠天地

砂锅耙牛肉，暖胃又暖心。