

东西湖三大过早爆款“撑”到扶墙出

当第一缕阳光洒向东西湖,吴家山的巷弄早已被早餐的热气填满。
热干面的芝麻香与红油包子的辛辣味交织升腾,勾勒出东西湖最地道的“过早”图景。
东西湖融媒在街头探访了三家神级早餐店,带你吃透东西湖早餐的灵魂。



罗氏热干牛肉面家的畅销早点。



宜昌老面红油牛肉小包出笼。

罗氏热干牛肉面 味美价廉

在吴家山六顺路和田园街的交会口,罗氏热干牛肉面的招牌并不显眼,但清晨排队的“人形路标”却暴露了它的江湖地位。

武汉热干面早已迈入5元时代,6元都已不鲜见。初次进店的人,都会对这家4.5元的价格大吃一惊。当怀着忐忑的心情将面条吃进嘴里,又会再次感到不可思议:芝麻酱浓郁醇香,香而不腻,面条口感爽滑筋道,一吃就停不下嘴。

罗氏热干牛肉面的创始人是罗思偲,一位90后创业者。他16岁开始在别人的早点店当学徒,积累了丰富的餐饮经验。2014年,他带领团队在武汉第二届热干面大赛中力压一众“大佬”,斩获第一名,使罗氏牛肉热干面成为武汉热干面的知名品牌。

2020年,同为90后的潜江小伙罗峰,将连锁店开到六顺路,如今和妻子已成新东西湖人。据他说,生意常年火爆,有大量的回头客光顾,仅热干面一天可卖出200斤。

好吃的秘密在于:面条采用定制碱面,12道扯面工序,保证

面条根根爽滑筋道;芝麻酱由芝麻、花生、麻油调配而来,口感醇厚;卤水由20多种调料,经过12小时慢火精心熬制。

与其他连锁热干面不同,罗氏以“生烫牛肉”为特色——牛肉片选自新鲜的牛里脊,在沸水中瞬间烫熟,裹挟着蒜泥的甜香与芝麻酱的醇厚,入口滑嫩弹牙,肉汁迸发。一碗14元的分量扎实管饱,搭配现炸的面窝,堪称性价比之王。

地址:吴家山六顺路和田园街交会口

营业时间:4:00—18:00

宜昌老面红油牛肉小包 日销4000个,成最好宣传

从三峡江畔火到武汉的宜昌老面红油牛肉小包,凭借“老面发酵+红油”的组合拳,硬生生在包子界杀出一条血路。东西湖融媒一位来自宜昌的美女记者,吃过一次后被俘获芳心,多次从金银湖跑去打卡。

宜昌红油小包将后厨放在大厅,任何时间抵达这里都蒸气弥漫。5层蒸笼在大门口垒成小山,面点阿姨手指翻飞,擀皮、填馅、捏褶,10秒包好一只包子。每天,这家店要卖出4000个包子。

“我们的面皮纯老面自然发

酵8小时,手工制作,现包现蒸!”来自洪湖的老板董伟掀开蒸笼,将经典鲜肉、招牌牛肉、温补羊肉三种包子麻利地打包给顾客。价格同样亲民,经典鲜肉8个只要7元,招牌牛肉8个只要10元。

一旁的食客点了一笼,红油浸润的面皮薄透油亮,咬开瞬间,滚烫的汤汁混着辣香涌出,烫得直哈气也舍不得松口。

不少人初尝经典鲜肉包,瞬间被那浓郁醇厚的红油味征服。馅料是精心调配的猪肉馅,肉质鲜嫩多汁,与香辣过瘾的红油完美融合,每一丝猪肉都裹满了红油的香气,麻与辣的比例恰到好处,既能感受到舌尖上的热辣刺激,又不会过于霸道掩盖肉香。

包子皮同样是一绝,松软又不失嚼劲,带着淡淡的面香。它完美地锁住了馅料的汁水,即使在红油的浸润下,也没有变得软烂,越吃越上瘾。

地址:吴家山六顺路和田园街交会口

营业时间:6:00—14:00

德华楼 不用多说的“百年老字号”

德华楼创于1924年,至今已有百年历史,2015年被认定

为“湖北老字号”。招牌小吃包子、年糕、饺子闻名武汉三镇,备受顾客青睐,被中国烹饪协会认定为“中华名小吃”,被湖北省商务厅认定为“楚菜名点”。

去年,德华楼东西湖首店开到了吴家山中心百货,引起不小的轰动。踏入德华楼,古色古香的布置和老照片的装饰,仿佛穿越回百年前的老武汉。

牛肉葱油拌面、香菇鲜肉烧卖、鲜鱼糊汤粉、德华酱肉小笼包、年糕煲……数十种小吃,种类多到让人眼花缭乱,从早餐到消夜都能找到心仪的选择,妥妥的碳水爱好者天堂!

在几代人努力下,德华楼的包子将京津风味与武汉风味完美融合,选料严格讲究,工艺一丝不苟。与包子齐名的饺子,选用优质面粉和排酸冷鲜肉,以传统工艺制作而成,具有“馅大汤多、皮薄筋道”的特点。年糕选用优质粳米作原料,经过泡米、磨浆、蒸制、摊晾等十几道工序,十多个小时制作方能成型,具有玉色晶莹、韧而光滑、煮而不糊、炒而不粘的特点。

地址:吴家山中心百货

营业时间:6:30—21:00

策划/东西湖区融媒体中心
文/李冬 图/李义武
东西湖融媒图片资料库
通讯员吴傲阳