

# 来汉阳这条街吃最地道的汉派烧烤！



炭火燃起，江湖开场。近日，汉阳区江欣苑路，整条街人声鼎沸，烟火蒸腾，一场汉派烧烤的“论剑”上演。

别再隔着屏幕流口水了，直接来江欣苑路！最地道的汉派烧烤、最鲜爽的冰啤，和最热闹的市井灵魂，都在升腾的烟火气里等你。

## 会发光的烧烤

汉阳区江堤中路16-2号  
营业时间：17:30—23:00（每周三休息）

以重口味出名，翻开他们的点评主页，一众网友都被辣得嚯嚯神。

方块牛肉粒、烤鸡爪、大甜虾……他们家的烤物，层次感鲜明，内里鲜嫩清甜，外皮焦香脆口。

重点推荐烤荷包蛋，鸡蛋提前炸到金黄再上炉烤，边缘气孔吸饱了炭香和孜然香，怎么可能不好吃！还有新鲜的基

围虾，非常鲜嫩，别犹豫了，冲就对了！

一年四季，如潮人流涌动，“会发光的烧烤”可一点不为所动，每天只营业6个小时，晚上11点就收摊，每周三关店休息一天，想去的小伙伴可一定看好时间哦！

## 毛大佑·汉派烤虾球

汉阳区江堤中路13号江博社区222号楼  
营业时间：17:00—01:00

作为一家二十多年的老店，“毛大佑·汉派虾球”以烤虾球起家，从站稳脚跟名扬全城，烧烤的功力非同一般。

招牌烤虾球，分为蒜蓉、麻辣和原味三种风味。瘦肉入味不柴，猪腰鲜嫩弹脆，孜然味与肉香四溢，每一串都在挑动深夜觅食者的视觉和味觉神经。

炕豆丝、炸藕丸是拿捏食客喜好的“加分项”，两面金黄的豆丝，包上韭菜、萝卜丁等馅

料，一口下去酥脆掉渣。

**老油条烧烤屋**  
江堤中路与三里坡路交叉口东70米  
营业时间：17:00—02:00

“老油条烧烤屋”将重油重辣的川味融合了江城的鲜爽食材，从家常菜做起，搭配上特色烧烤，瞬间就俘获了一众食客的味蕾，一吃就是十多年。

店里烤掌中宝是招牌，一口下去，脆骨与金边在齿间嘎嘣脆响，又与鲜嫩爆汁的鸡肉相交，满口留香。

烤多宝鱼则是其他烧烤店难得一见的单品，炭火炙烤与孜然辣椒面的调味掩盖住海鲜的腥气，高温迅速锁住了鱼肉的鲜甜，蒜瓣一般鲜活的肉质，与调味的爽辣一同勾得人食指大动，吃完只想再来一条。

而店里的藤椒鱼串、烤脑花、烤苕皮等菜，还是保留了老板家乡特色，与汉派烧烤结合

在一起，绝对是难得一见的美味。

## 大眼辉·社区烧烤

汉阳区江堤中路11号  
营业时间：17:00—02:30

和很多刁角烧烤店相比，“大眼辉·社区烧烤”的环境可不是一般地好：轻纱慢帐、繁盛阔叶、海滩茅草屋……分分钟，穿越到度假海滩。

烤凤爪、糯筋子、烤猪腰、大油边等都是必点款。怪味烧饼外焦内甜很惊艳呢！烤虾球入口鲜嫩Q弹，虾壳焦脆，虾肉入味，汁多！肉嫩！鲜香四溢。

烤鳝鱼也是地道的武汉风味，火候恰到好处，外焦里嫩，一口咬下，富有弹性，下酒恰到好处。

在这里，烧烤必须配鲜啤才叫到位。店内鲜啤都是新鲜大麦作原料，活酵母持续发酵，鲜啤散发浓郁的醇美麦芽香味。

文图/汉阳区融媒体中心