

冬季顶配,请收下这份“藕汤地图”

在最新公布的“湖北十大必吃美食”中,排骨藕汤位居榜首。而这道汤的灵魂,离不开蔡甸的九孔粉藕。快收下这份“暖胃地图”,让一碗粉糯熨帖的蔡甸藕汤,承包你的冬日!



覃大个·藕汤印象

在蔡甸寻藕汤,覃大个·藕汤印象的底气藏在食材里——蔡甸莲藕。蔡甸特有的九孔粉藕,肉质肥厚,淀粉充足,炖煮后绵软拉丝,吸饱肉香却不散不碎,成就了排骨藕汤的“灵魂”。

新鲜莲藕切块后,与精选筒子骨一同入锅。砂锅慢炖数小时,藕块粉糯化渣,汤汁醇厚回甘。上桌时热气裹挟着醇厚香气扑面而来,一勺汤入口,暖意从舌尖蔓延至全身。

- 【地址】**
- 茂盛路店:**蔡甸区茂盛路15号附8号
- 龙家巷店:**蔡甸区龙家巷1号
- 天骄城店:**蔡甸区祥鑫天骄城西门

知音藕先生一汤一藕宴

后官湖畔的知音藕先生一汤一藕宴,藏着一碗好汤的诞生密码——从田间采藕到砂锅煨汤,全链条把控新鲜。

店家坚持用本地现挖九孔藕,搭配新鲜筒骨,以钹子慢炖,让藕的清甜与肉的鲜香充

分融合。此外,蔡甸区永利村晶博农庄的藕先生蔡甸莲藕庄园更藏着诚意满满的全藕宴。若意犹未尽,还能带走“藕先生”创新藕产品,把蔡甸藕香带回家。

- 【地址】**
- 知音藕先生一汤一藕宴:**中法武汉生态示范城彭家山村36-1
- 蔡甸莲藕庄园:**蔡甸区永利村晶博农庄

蔡甸宴

江南庭院般的雅致环境里,一碗藕汤藏着传统与创新的匠心。

蔡甸宴选用蔡甸九孔藕,搭配鲜骨慢煨,还巧妙融入本地食材特色。藕块粉糯带甜,吸饱醇厚汤汁;汤色清亮却香气馥郁,入口温润不腻。从食材甄选到慢煨工艺,再到精致摆盘,每一处都尽显用心,妥妥的宴请聚会首选,藕香与格调兼得。

- 【地址】**
- 蔡甸区越秀翰悦府S4商铺**
- 武汉振业国际酒店**
- 武汉振业国际酒店,以星

级标准重新诠释蔡甸“千年贡藕”的本味。

后厨团队严选蔡甸莲藕,搭配每日鲜采的猪筒骨,经“煸香一去腥一慢煨”三重工艺,出锅时汤色莹白似玉,藕块吸足肉汁,软糯到轻轻一抿便化,还带着自然清甜,入口满是食材本身的鲜香。

- 【地址】**
- 蔡甸区莲花湖大道229号

武汉知音莲花湖酒店

作为承载本地记忆的老牌酒店,这里的藕汤不追求花哨工艺,只凭“慢火出真味”的坚守。

以传统陶土钹子煨煮,让藕的清甜与肉的鲜香在文火中慢慢交融,全程不添多余调料,仅靠食材本身释放鲜味。

- 【地址】**
- 蔡甸区文正街172号

山里人家

在蔡甸开了三家分店的山里人家,把藕汤做成了街坊邻里的家常记忆。

饭点一到,砂锅里咕嘟作响的藕汤香飘整条街,藕块粉糯扎实,吸饱肉香却不腻口;汤

汁清亮鲜甜,还原家的温馨滋味。来这里喝碗藕汤,配着热销餐品,暖身又暖心,是蔡甸人日常聚餐的心头好。

- 【地址】**
- 九坤店:**蔡甸区蔡甸大街186号九坤翰林院东门口
- 公馆店:**蔡甸区临漳大道9号附9号
- 同心路店:**蔡甸区茂林街16号

简朴寨

扎根蔡甸莲花湖大道的简朴寨,选用本地九孔藕搭配新鲜排骨,遵循老武汉煨汤的讲究——用传统砂锅钹子加文火慢煨数小时,不急躁、不催火,让食材的鲜味在慢炖中充分释放。炖好的藕块绵密粉糯,吸饱醇厚肉香,排骨软烂脱骨,汤汁清甜透亮。

来这儿必点“藕汤+家常菜”组合:喝一口热藕汤暖身,再配上火候刚好的小炒时蔬、入味的农家烧菜,肉香、藕香与家常菜的鲜香交织,每一口都是朴实的满足感。

- 【地址】**
- 蔡甸区莲花湖大道215-1号
- 文图/蔡甸区融媒体中心