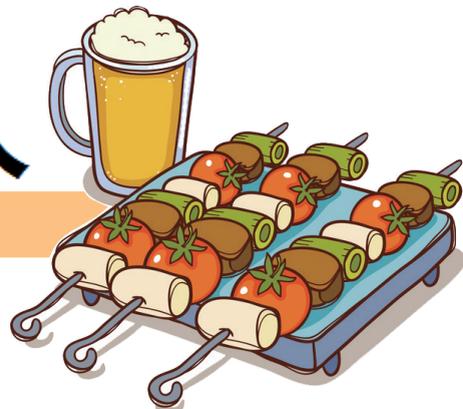


## 一天高峰期排号上百人

东北人爱上珠海,藏在小院里开烧烤店



## 东北人定居珠海

## 开店抚慰舌尖上的思乡之情

时节上虽然已过中秋,但温度并没有太过下降,炎热的高温让人总是想撸串。

烧烤那种扑面而来的“碳火香”和“市井气”,很难有人能抗拒得了。

有一家东北烧烤,好吃到一天高峰期能排号上百人,火爆到短短几年内开了几家分店,那就是“于氏哈尔滨烧烤”。

今天,本侠就带大家来一探究竟。

文字:阳紫微 赵清颖

图片:陈佳哲 胡亦倬

在热闹的唐家湾镇上,于氏哈尔滨烧烤藏在一个小院里。

老板姓于,哈尔滨人,曾经在家乡就开烧烤店的他,自从来珠海旅游后就爱上了这里,久而久之萌生了定居的念头。于是,利用家乡烧烤店的供应链优势,他在珠海也开起了烧烤店。

谈到开店的初心,于老板说是因为自家孩子爱吃火锅和

烧烤,就想自己开个店吃得更放心些。

却不料开店大火,一家接着一家,于老板便把所有家人都接来了珠海,扎根在了这座遥远的海滨城市。

远离家乡几千公里,如何抚慰舌尖上的思乡之情?

于老板选择“一切用自己人”,从秘制调料到后厨师傅甚至店铺的装修队都来自哈

尔滨。

当然,东北烧烤风味跟广东味蕾不会百分百契合,于老板微调了口味,降低些许辣度、咸度,让烧烤保持地道东北味的同时,能被更多珠海人接受和认可。

此外还加了芝士榴莲焗红薯等菜品,让食客在油滋滋的烤串之余,还有些更丰富的味觉体验选择。

## 烤串风味独具特色

## 拿手好串让人流连忘返

于氏哈尔滨烧烤店的烤串种类繁多,也有不少除了烤串之外的选择。本侠尝了几口后,就忍不住大呼美味!这就推荐给大家!

## 齐市牛肉串、草原羊肉串

来自内蒙古锡盟的新鲜羊肉串和齐齐哈尔的牛肉串,是店里当之无愧的“销冠”。牛肉三瘦两肥,高温炭火将肉汁紧紧锁住,入口的肉依然是嫩的,回头客都爱点。羊肉外层的焦香与内里的肉汁完美融合,一口咬下油脂爆香在口中,完全不膻,人手一串根本不够分。

## 碳烤油边

油边是猪护心肉去掉筋膜后所剩的长条状瘦肉,脂肪很少,特别适合烧烤,一头猪只能出2条油边。油边吃起来略带筋道与紧实的口感,建议上桌后趁热吃。

## 招牌大肉筋

吃起来是满口肉香混合着牛肉筋的Q弹嚼劲。佐料咸香,辣度适宜,一串下肚,馋虫都勾走了一半儿。

## 烤牛胸口

一整块牛胸口油切成片状串好,上烤架一烤,香且不腻,入口爽脆,不吃肥肉的人也可以接受。

## 烤宫后夹肉

宫后是牛身上的部位,位于牛腩附近或牛肚与牛腿之间连接处。烤好的宫后夹肉,软软糯糯,胶质满满。一口咬下去,嘴巴里全是肉香、油香,超级满足。

## 烤猪五花

外皮金黄酥脆,油脂分布均匀,烤制得恰到好处,既保留了猪肉的鲜美多汁,又增添了独特的炭火香气。

## 特色烤鸡爪

与常见的烤鸡手不同,这里的鸡爪提前卤制过,烤出来软糯可口。轻轻一撕,内里肉质如丝绒般细腻滑嫩,仿佛蕴含着满满的胶原蛋白与醇厚肉香。

## 烤蜜汁鸡翅

外皮金黄酥脆,轻轻咬下,蜜汁的香甜瞬间在口中绽放,与鸡翅的鲜嫩肉质完美融合,每一口都是对味蕾的极致满足,让人回味无穷,欲罢不能。



碳烤油边



烤牛胸口



芝士榴莲焗红薯



肇东小饼

## 烤鸡脆骨

既有鸡肉的鲜味与油香,又有颇具乐趣的嘎嘣脆口感。一口肉一口啤酒,太过瘾了!

## 烤生蚝

一炉烧到正好的碳火,将生蚝的汁液激发得滚烫。蒜蓉是精髓,细碎的辣椒蒜油铺在肥美白嫩的生蚝上。这道烤生蚝里的蒜即使是不吃蒜的人也不会拒绝。

## 秘制毛肚锅套餐

锅里除了有牛肚,还有干豆腐、海带、木耳、苕粉、鸡肉丸,都吸饱了麻辣汤汁的精华,能吃辣的极力推荐这一锅!

## 烤蘑菇、烤茄子

吃了太多肉菜,再来一点素菜。蘑菇外焦里嫩,特有的鲜美被高温完美锁住。烤茄子是烧烤标配了,入口即化,吃完一个还想再来一个。

## 芝士榴莲焗红薯

金黄色的芝士层覆盖在上方,轻轻揭开,一股浓郁的芝士香气扑鼻而来,红薯内里细腻如泥,与榴莲的绵密交织在一起,趁热入口瞬间就在嘴里化开,一股浓香在舌尖盘旋,一勺接一勺根本停不下来!

## 奶香面包片

外皮微微焦黄,散发出诱人的奶香与蜜香,内里柔软而富有弹性,甜而不腻。

## 肇东小饼

肇东小饼是黑龙江省绥化市肇东市的特色美食。巴掌大小、薄而软的小饼,放在炭火上细细烘烤,各色滋味渗入其中,松软间充满香气,是主食的好选择。

## 冰杨梅

气温炎热,来一碟冰凉凉的杨梅,既解暑又开胃。