

在晚让大温岭人们继续坚持的不是梦想,而是深夜美食! 对于一个吃货而言,每到深夜比孤独更难拆解的一定就是“饥饿感”,要知道吃饱了才能睡个安稳觉啊。下面这些地方都是本尊君吃遍温岭深夜食堂后总结出的真理,那些烧烤、串串、美蛙、火锅、小龙虾……保管你bigb起每一个夜晚。

大温岭的深夜料理



方方
新手探店与小编

“大温岭的生活,就是点我喜欢的,一起做!”

你的腿,那么美! ——天下美食蛤蟆腿

美味亮点:这家在温岭开了多年的蛤蟆腿,简直让深夜的温岭人民中毒。住在大溪的朋友告诉我,他们经常会花50元的跑腿费叫人打包一份来解馋。

垂涎欲滴的大长腿简直让人心跳加速,口感爽到舌尖都high起来。炎炎夏日哪能随意睡着,心早就随着蛤蟆腿荡漾了哈。相约蛤蟆腿简直是最浪漫的事情,说到牛蛙,辣香油中还夹杂着丝瓜、大蒜、姜丝,有肉又有菜,比起单纯地吃肉更加惹人爱。经过特殊调制,偏偏能够凸显出牛蛙本身的鲜香滋味,甚至能感觉出牛蛙肉的一丝丝甘甜,简直欲罢不能!

吃得满脸通红、大汗淋漓、心跳加速的时候,来一罐冰爽的啤酒,或者能让你“咯”一声的爽口雪碧,热情沸腾。这浓郁而又勾人的香味足以令你口水直流,加上独特的拥有着奶奶味道的炒饭,除了略贵没有别的可以挑剔了!

蛤蟆腿地址:温岭万象城后、温岭锦江百货



等7分钟,只为等到你! ——蟹黄汤包

美味亮点:我并不爱吃那些大的要用吸管喝汤的蟹黄汤包,总觉得料头太多就不是想象中的小汤包了。这家蟹黄汤包店是一位在椒江的好友推介给我的。直至今日,我经常因为想念汤包会大半夜杀过去吃。

店面不大,进去就点餐。最爱招牌和特级蟹黄汤包。蒸熟的汤包雪白晶莹,皮薄如纸,几近透明,汤清不腻、稠而不油,稍一动弹,便可看见那里面的汤汁在轻轻晃动,使人感觉到一种吹弹即破的柔嫩,别说吃了,光是看,就是一种美的享受。蒸汤包的时间是7分钟,误差不得超过10秒钟,所以蒸汤包的师傅都用闹钟计时,必须专心致志。

看着眼前一个个晶莹剔透的汤包,你可千万不要急着下口,不然可要出洋相的。汤包一上来,抓起一只张嘴就咬,结果一股汤汁直射出来,烫得你手足无措。应该轻轻提、慢慢移、先开窗、后吸汤。

我经常打几份生的汤包回家,在家里蒸个7分钟,又是一道深夜美食。

蟹黄汤包地址:椒江东商务区

小龙虾的世界那么大,我想吃吃看!

——小南国小龙虾 & 路桥小龙坎黄师傅小龙虾

美味亮点:在温岭吃小龙虾多年的我们,什么大溪龙虾都早已是浮云,甚至一度时间小龙虾已经被我移出了夜宵行列,觉得不再爱了。直到前两年吃到小南国的小龙虾,稍微重拾了信心,今年路桥引进了武汉黄师傅小龙虾,简直就是龙虾界的一片春天。

说起黄师傅小龙虾,这家虾的品质真的没得挑,个大饱满,吃起来特别过瘾。看到虾的品质觉得那是相当的物有所值。酒香不怕巷子深,在武汉的时候,这偏僻的地方生意居然这么火爆,火爆到他家带动了周边四五家店的生意,因为他店面极小,都安排到其他店去坐着。听到他们的儿子把小龙虾卖到路桥的消息,我们当天晚上就去吃了。

由于不传秘笈,黄师傅也就叫儿子亲自来烧,相较于武汉258元一盘,路桥卖到298元一盘,由于空运过来的小龙虾,也算是值得。小龙虾烧得非常入味,油腻鲜香。小龙虾个头确实都挺大的,肉质清弹。龙虾的膏是最棒的地方,不舍得遗弃一点点。口口有肉,现杀现做,等上桌的时候,一大盆红彤彤的小龙虾,香味扑鼻,看着就有食欲。

咬碎虾壳,细嚼虾肉,舌尖被麻辣所包围,肉中夹杂各种调料的香味,吃完之后,口里麻麻香滴。龙虾都洗得蛮干净,虾线也处理了,烧得蛮入味,回味有淡淡的甜味。一杯可乐一口虾,那麻辣与鲜爽那叫痛快,好吃得差点把舌头吞掉。

小龙虾地址:温岭九龙商业街小南国、路桥银座新小龙坎



待你如初恋! ——新河油炸面条&炸鸡壳

美味亮点:说实话,我并不爱吃这个油炸面条,可是,很多人就是爱吃。吃的好像就是他们的童年回忆一般,好友跟我说,这家小摊子在他小学的时候就摆在这里了,他放学了会拿着仅有的零用钱来买鸡壳、炸面条等。

晚上的新河街要到10点半至11点才会把摊位摆出来,突然之间一条进入深夜的街道就开始繁华起来。我说我并不爱吃这道油面,炸鸡壳倒是爱吃。好友吸了一口面说:“那是因为你的童年里没有这道面!”

油炸面地址:新河丁字街

顺滑如你! ——庄家鸦片鱼头

美味亮点:说实在的温岭的烧烤小摊们,所烤制的烤味很多着实一般。不知是食材缘故还是烧烤手法,相较于许多大城市还是稍欠实力。不过,庄家烧烤的鸦片鱼头还是能拿出来一拼的,热气腾腾、香辣爽口的鸦片鱼头,美味流连于嘴角,暖流袭向每根神经。

白嫩嫩的鱼片,一入口,那又辣又香的感觉,真是太有品头了。刚一端上来时,那扑鼻的香味立刻迎面而来,香飘满屋,味道散发出来的时候,令人垂涎三尺,鱼头的那种嫩、那种香,进入口中的润滑感,让人难以忘怀。

颜色金黄,香味四溢,外酥内嫩,皮脆,肉多汁,让人不禁垂涎。

庄家鸦片鱼头:温岭东门南路



你真的来自了新疆! ——街边新疆人烤羊肉串

美味亮点:不知何时,温岭的街头开始有了来自于新疆人的新疆烤羊肉串,这不光是烤羊肉串这么简单,还有那特色的摊车,细看还带有他们独特的民族特色,有雕花相绕,相较于普通的烧烤摊,着实华丽精致不少。

新疆人的烤羊肉串比较大串,比外面大排档里大了几乎一倍。他们会挂出一大只羊来进行切割,避免了许多摊上的假羊肉串这种可怕事实。他们会现场进行切割,然后串穿在特制的生铁钎上,为了使羊肉串更显鲜嫩,还裹上他们特有的酱料,进行烤制,待羊肉串到七成成熟即可撒上适量的孜然和干辣椒面。烤制好的羊肉串,要求外酥脆,内鲜嫩,味咸辣,孜然香味浓郁。这样的羊肉串趁热食用,风味十足,开胃爽口。

夏日里,摊位边有小板凳,又辣又香的羊肉串可以解馋,再小酌几杯美酒,真是妙趣横生,别有风味。约上三五知己,在街边找一家胡吃海喝,毫无约束地谈天说地,不知不觉就聊到了凌晨。哈哈,那种感觉很好,很放松,很随意,很惬意,感觉没有比这地方更接地气、更接红尘世俗了。羊肉串是大排档爱好者心目中不可缺少的美味,记忆里的大排档空气中都弥漫着诱人的孜然和辛辣的羊肉香味。三五好友相聚一起碰杯吃羊肉串,羊肉外焦里嫩,味道极好,伴着孜然特殊的芳香气,别有一种烧烤风味。

新疆人羊肉串:新河丁字街路口