

浦口路边小店 “土豪面”

叫卖95元一碗

“

一份鱼汤烩面卖95元,近日,南京一家面条店的价目表被人放在了网上,引起大家的好奇:究竟什么样的面要卖这么贵?还有不少网友戏称其为“土豪面”。

现代快报见习记者
廖健伟 文/摄



店主说,鱼汤都是用这个桶熬出来的,每桶要熬7个多小时

店面不大 和普通面条店没什么区别

昨天下午,经过一路询问,现代快报记者终于在浦口区珠泉路附近找到了这家面馆。这家面馆在一条小巷子里占用了两个门面,从外观看,和普通的面条店没有什么区别。

店堂里放着两排桌子,墙上贴着面条的价目牌。在其中一个标注着精品鱼汤面的价目牌上,记者看到两种精品鱼汤烩面,都标注了95元的价格。

而除了这两种“土豪面”,店里卖的面条大多数价格在20元左右,最便宜的12元。面条店老板朱先生称,他们店里卖得最好的其实还是20多元的招牌鱼汤面。

配料很多

虾、鱼片、牛羊肉、杏鲍菇等都有

据了解,南京卖大几十元一份的面条其实不止这一家,但大多数超过50元的面条都有着不小的分量,够三四个人一起吃。而朱先生说,他们家的精品鱼汤烩面之所以卖这么贵,主要是做得很精。“和我们家其他的面相比,95块钱的面,面条只有一半。”

朱先生解释说,这份面的精华其实是在配料和鱼汤里。据朱先生介绍,这份面的配料很足:肥牛有3

两多,手指长的虾也有7只左右,鱼片、羊肉、杏鲍菇等也都有二三两,光这些配料,分量就很足了。

卖得挺好

每天至少能卖一碗,最多有四五碗

记者注意到,即便是店里卖的普通面条,价格也大多在20多元,并不便宜。不过,在朱先生看来,这个价格其实是物有所值的。“我们这个鱼汤都是要熬7个多小时才能下面的,只有这样才能把汤熬出味道。”朱先生介绍,除了汤精心熬制以外,鱼片用的是乌鱼,肥牛也是

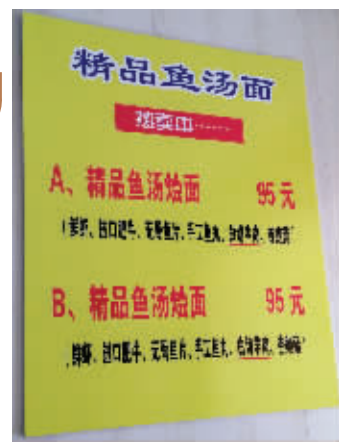
进口肥牛。

那么,这么贵的面条卖得怎么样?朱先生说,他们一天能卖出近300碗面条,其中90%是20多块的招牌鱼汤面。朱先生称,除了家住附近的人会来吃面以外,还有很多住在城区甚至外地的客人慕名而来,有的人来只为吃一碗95元的“土豪面”。“夏天的时候,那块价目牌掉下来了,因为忙,有几天就没挂上,结果不少客人问我,你们怎么不卖95块的面了?”朱先生说,“土豪面”他们每天至少能卖出一碗,最多有四五碗。

老板说

想做出代表南京的美食

为什么要做这么贵的面条?据朱先生介绍,他今年44岁,26岁开始做餐饮,平常就很喜欢研究各式各样的菜肴,特别想做出一种能代表南京的美食。“我发现南京虽然面条店很多,但是还没有能够代表南京的面条,所以自己就想试着做一做。”正因为想静下心来做好面条,朱先生还拒绝了不小人的加盟。在他看来,自己的鱼汤面一来名气还不够大,还有需要继续完善的地方,二来害怕一些人为赚钱,把鱼汤面做砸了。朱先生表示,只有等到他的面条被绝大多数南京人认可了,他才会考虑开分店的事。



贴在墙上的价目牌

新闻链接

盘点南京的“土豪面”

两淮一绝:最贵的顶级弹牙嫩排面价格118元。不光价格高,点这个面之后,还得等40分钟才能吃上。

焦记太平洋面馆:最贵的全家福面价格118元。一份“全家福”里,有店里的全部配料,面条量也很大,足够4个人美餐一顿。

鸿福面馆:最贵的全家福面(见下图)价格58元。同样配料很多,足够三四个人食用。



我是内置机顶盒的电视机 我是云媒体智能电视一体机

我是一台外形很帅的电视机,但这并不是我的全部。

我内置机顶盒,为你节省空间;

我搭载云媒体智能平台,高清频道、时移回看、视频点播……

我能发出WIFI信号,无线网络覆盖全家。



JSCN
江苏有线

云媒体

南京有线各营业厅均有销售,现在购机即享最高3044元购机补贴。
详询:96296