

南京哪家锅贴最好吃？ 美食密探 探访锅贴



主持人：
@老夏逛菜场

个人简介：资深美食博主、资深“菜篮子”记者，凭借多年的采访经历，跑遍了南京大大小小的菜市场和角角落落的小吃店，先后整理出版了《南京小吃》《南京面条》的美食地图，被吃货奉为“美食秘籍”。目前，正筹办首届南京小吃节、第二届南京面条节、民国大菜美食月等，与吃货互动。

自从草桥上了《舌尖2》之后，几乎天天排大队，销售火爆异常。草桥的火爆也带旺了南京牛肉锅贴市场。不过也有吃货表示还是喜欢金记或李记牛肉锅贴，吃惯了！行家对此表示，《舌尖2》绝不是标准，《舌尖2》上宣传的草桥也并非榜样。而吃惯了的锅贴也未必就是最好吃的理由。

那么南京这几家锅贴究竟哪家最好吃呢？

现代快报网老夏逛菜场工作室记者经过调查采访后认为，要判定哪家锅贴最好吃必须从肉馅、皮以及制作工艺上，逐一分析、考量，才能得出结论。

A 草桥牛肉锅贴扁食店

聂老板说：他用三个手指头推一下肋骨，就知道肥膘有多少；看看牛的牙齿就能看出牛的年龄；看牛的蹄子，就知道牛的产地。然后根据这三个“参数”推断牛的重量。聂老板还介绍，为了保证牛肉锅贴的质量，肉馅一般选“牛脖子”，也就是我们现在说的牛腩。

光听他吹不行，一定要吃，才能知道他家锅贴的滋味。其实我们之前就吃过N次，这次为了做对比，又专门吃了一回，感觉肉馅味道不错，和之前的感觉一样，到底是专家型的老板。有所不同的是，锅贴表皮更加金黄灿烂了。原来，《舌尖2》拍摄前他家的锅贴表皮颜色发暗，而舌尖2到他家拍摄时，不知是不是为了镜头好看，换了菜籽油煎锅贴。我们的感觉是，换了油之后，口感更加酥脆了。

B 李记牛肉锅贴

李记牛肉锅贴酥脆汁多味道鲜美，这是很多吃货的评价，我们吃过很多回，也是这样的感觉。直到有一天，我们在吃锅贴时啥都不吃，光吃锅贴不蘸醋，才发现他家的锅贴，酥脆程度一流，但肉馅味道明显不如草桥，感觉味精也比草桥的多，吃后有苦尾。

小结：

比较下来，锅贴酥脆程度依次是李记、草桥和金记。而肉馅味道排行依次是金记、草桥和李记。金记七家湾第一牛肉锅贴店的老板金长仁对此表示，锅贴应该是底部酥脆，而上部软，李记锅贴上、下部都酥脆的原因是煎的过程中浇了大量的油。至于汁多的问题，金老板表示，其实不是汁多，而是水多。至于馅子里面放多少味精为好，草桥聂老板表示，肯定会放一点调味的，但是绝不会多

相关链接

5月29日，悦生活呈上《舌尖上的金陵》

对很多人来说，金陵代表了六朝古都，代表了厚重的历史，代表了心心念念的一种情怀。然而，却有那么一群人，对他们来讲，再美的风光也不如一碗地道的鸭血粉丝汤带



放，因为调味主要靠牛肉本身以及传统的调味方法。

大家都知道，商家的后场是禁止记者参观的，所以我们只能靠吃去鉴别味道的好坏，问题是吃的时候要注意方法。例如我们吃大腕皮肚面时，通常是先挖一勺辣油，有的人喜欢挖两勺、三勺，如果辣油做的好，你根本吃不出面汤是白开水，还是骨头汤。锅贴也是这样，吃货们通常是一边蘸醋吃锅贴，一边喝馄饨或是牛杂汤，这样根本吃不出锅贴肉馅是啥味道。所以吃货们不妨试一下，每到一家都只吃锅贴，吃锅贴时不蘸醋，然后比较一下，究竟哪家锅贴最好吃。评价的标准一是牛肉要有牛肉味，馅子要咸中带点甜；二是味道鲜美，但汁不必多；三是表皮酥脆。需要说明的是，三个评价标准中牛肉的品质最重要，如果牛肉馅的味道明显不如别人，即使面皮做的再酥脆也是白搭。因为这个原因，早在《舌尖2》播出之前，李记就已经被请出最新版的《南京小吃》地图。

劲，那种鲜美，才是南京独有的气息。

当然，金陵美食必然不止鸭血粉丝一种。5月29日，现代快报悦生活将呈上《舌尖上的金陵》，以飨盛宴。敬请各位吃货关注。

吃货资讯

金世尊“粽情粽意”卡
一卡多选，选你所想



端午佳节送什么才能完美诠释心中的感激和惦念？金世尊推出一卡多选的消费模式得到了广大消费者的喜爱。端午来临之际，公司推出“粽情粽意”卡，一卡六选，例如158型提货券可以选择嘉兴五芳斋粽子礼盒、原瓶原装进口橄榄油、金世尊海鲜礼盒、新疆红枣礼盒、菌菇果蔬礼盒、金世尊牛排礼盒，六种产品随意选择，更多型号选择198型、258型、298型、398型，满足企业福利、商务馈赠的多重选择，只要您一个电话，免费送货到府，更多产品咨询请至公司门店。

订购热线：400-6969-517

地址：金世尊南京旗舰店：玄武区龙蟠中路75号（近华山饭店北门）

金涌牛肉牛筋锅 河西店吃1锅送48元券

物价上涨的今天，餐饮业涨价声此起彼伏，但金涌牛肉牛筋锅满满一锅牛肉牛筋一如既往地仅售58元，而且分量上足够三四人享用，位于江东北路教育电视台和格兰云天之间的名泰假日旅店1楼的金涌河西店特推出吃1锅送48元券的优惠活动，真是好吃不贵，非常实惠。

极具人气的时尚养生火锅——金涌牛肉牛筋锅鼓楼区湖北路店和河西店，自开业以来深受南京食客的钟爱，也符合大众的养生需求。作为以牛肉牛筋为主打的特色火锅美食店，“金涌牛肉牛筋锅”最有特色的便是“筋头巴脑一锅香”，牛筋糯，牛腩脆，肥牛肉嫩滑，轮流吃完这些，再尝一口原汁原味的全牛汤，顿觉胃暖心热，滋味无穷。

预约电话：86367398

好吃不贵 真知味

三五知己小酌 仅需 168元

真知味郑重承诺：坚守品质，鸡精味精不入菜，原汁原味原生态！

同步火热销售中

汉中路店 86792228 万年路店 84649878 迈皋桥店 66615777 泰山房一店 87775588 泰山房二店 86792777

溢美德云南蒸汽石锅鱼强势入驻南京

时尚 健康 美味 营养 全国加盟电话：4008937779

位于龙蟠中路29号荷包套巷内80米处，南京总店即将开业！开业期间，全场菜价2元起，酒水超市价！惊喜不断！要吃正宗云南蒸汽石锅鱼就到这里来！

一直被模仿，从未被超越，经过多年运作，已完全形成了一套云南蒸汽石锅鱼独特的运营风格，现已涉及北京、上海、广东、江西、安徽、河北、内蒙古、四川、河南、湖南等多个省份、自治

招贤纳士

运营总监 店长 厨师长(工资面议)
收银员 服务员 传菜员 配菜工 杀鱼工 洗碗工(以上人员工资2500元起包食宿)

江苏分公司地址：南京市雨花台区小行路30号 全国加盟垂询电话 400-893-7779