

徐记鱼煲之家的鱼煲。



党小旗的小龙虾。



鹰鹏草原炭烧烤羊腿店的炒粉。



鹰鹏草原炭烧烤羊腿店的烧烤。



### 党小旗国贸店

**推荐菜品:**蒜香小龙虾、烤羊肉串

作为一家主打烧烤菜品的餐饮品牌店,党小旗的小龙虾名声在外,经常在海口的各个美食商圈能看到他家的招牌。

蒜香、麻辣、十三香都是小龙虾比较常见的口味。我们在该店点了蒜香味小龙虾。去了头,开了壳去虾线的小龙虾泡浸在满满的油炸蒜泥里,戴上手套拿起一个从背部剥开,取出虾肉放入嘴中,细嚼,虾肉弹牙清香,再沾点蒜泥,香味蔓延整个口腔。

这家店还有很多烧烤菜品也颇受欢迎,烤茄子、烤鸡翅还有红柳羊肉串都是美食点评里网友推荐最多的菜品。

### 鹰鹏草原炭烧烤羊腿南沙店

**推荐菜品:**炭烤羊排、爆炒海南粉

随着外卖的流行,我们可以不用外出,聚会一起宅在家里,烧烤的羊腿、羊排包在锡纸里,热乎乎地送到家里吃。

在位于南沙路的鹰鹏草原炭烤羊腿店里,老板邢景自豪地告诉我们,他们家店铺的七成菜品都是通过外卖平台渠道销售。

烧烤外卖如何做到热乎好吃?小秘诀还在外卖打包盒上。记者在这家店看到,外卖的烧烤菜品基本上都是用锡纸盒来打包的,刚出炉的炭烤羊排油滋滋,冒着热气,被切成一条条放入锡纸盒里包裹起来,薄薄的锡纸能够保住炭烤羊排的热气,也保住了这道菜品的精华。不到半小时,外卖小哥送到家,打开包装盒,拿出来咬上一口,焦脆的羊皮爆开,一层油脂一层肉,越嚼越香。如果觉得吃肉腻,羊排底下点缀的洋葱丝、大葱丝来两口,立马能解除油腻。

这家烧烤店的爆炒海南粉外卖销售量也很高,粉条劲道,豆芽爽脆,吃起来有大

铁锅爆炒过的香气。

### 徐记鱼煲之家白坡里店

**推荐菜品:**鱼煲

海口白坡二路,几乎一整排全是鱼煲店。在这里,我们找到了在美团外卖销售量高、人气高的徐记鱼煲之家。

海口人吃的鱼煲,一般选用的是淡水鲶鱼,鲶鱼肉质细嫩、刺少,不易煮烂,放在砂锅里咕嘟咕嘟地熬煮,再配上豆腐、空心菜,沾点杂锦酱,是一道很家常的平民美食。

徐记鱼煲之家的鱼煲口味有酱香、麻辣、香辣等多种口味,我们点了香辣味的鲶鱼煲。跑到厨房观察了鱼煲的制作过程,发现这家店选用的鲶鱼都是大小适中,鱼肉肥瘦相间。老板徐建立告诉我们,自家店的鲶鱼都是自己承包水库养殖的,对于鲶鱼的选择非常严格,酱油、味精、蚝油、食盐等这些调料品常年用一个品牌,为的就是保证菜品口感的稳定。

热气腾腾的鱼煲一端上来,大家纷纷举筷,尽管焖煮时间不短,但鲶鱼依旧皮肉分明,形神不散,吃起来皮滑肉嫩,尤其是鲶鱼皮爽滑的胶质感,越吃越想吃。吃完鱼肉,浓郁的汤汁浇上白米饭拌拌,稀里哗啦就吃完了一整碗米饭。

### “一件意想不到的事”

**推荐菜品:**炸炸、水果茶、清补凉

除了正餐菜品外,炸炸、韭菜饼、鸡屎藤、水果茶、清补凉等特色小吃在外卖餐饮中占比也在提升。每天中午12点到下午6点,晚上8点到凌晨12点,都是这类小吃外卖点单的高峰期。

在小吃外卖上,我们选择了一家卖炸炸小吃销售量很高的餐饮店——“一件意想不到的事情”。

炸炸作为一道海南传统小吃,做法上秉承了海南菜品的简单原则,选用的食材一般为空心菜、豆腐、平菇、火腿肠、韭菜、茄子等类食材,简单好吃,不需要太多复

## 来一份椰城外卖美食地图

文海南日报记者 孙慧 通讯员 唐琼标 图见习记者 李天平



小幸运清补凉店的清补凉和鸡屎藤。

杂的制作工序,丢到七八分热的油锅中油炸一两分钟,捞上来淋上酱汁,就是一道美食了。

考验一家店的炸炸好不好吃要看酱汁,酱汁可以说是炸炸的灵魂,油炸过后的炸串,淋上由生抽、蚝油、辣椒酱、甜辣酱、椒盐、孜然等多种调味品调制成的酱汁,增色提味,好吃不油腻。

### 老字号牛腩博爱南店

**推荐菜品:**牛腩、猪脚、芋头梗

在每座城市里,总有一些老字号见证了岁月变迁,也更能让人读懂一座城市。随着外卖的流行,游客要吃老字号餐饮店的美食,也不必到处去询问人问路,直接在外卖软件上下单即可。一些老字号餐饮店本身名气就很大,进入外卖平台后,也自然吸引了很多人点单,比如位于博爱南老街的老字号牛腩店,就进入了美团全外卖主食类的TOP前4名。

起源于商业街上的老字号牛腩店价格实惠,一份23.9元的牛腩饭套餐,包括了牛腩、小菜、煎蛋、半根腊肠和一碗米饭,瓷实的米饭,配上几块熬煮得软糯烂的牛腩或猪脚,豆芽、芋头梗、酸菜等小菜酸脆解腻,这一餐足以应付忙碌一天后饥肠辘辘的肠胃。

这样平凡的一餐,足以配得上我们平凡的日子。就连店主人钟秀章也说,大多数人来吃自家的牛腩饭,就像吃家里的家常菜一样,不能说特别好吃,可你总会留恋这样的家常味道。

### 新海府粥五指山店

**推荐菜品:**鸽子粥、虾米粥、蟹粥、油条

无论是早餐还是宵夜,喝一碗热乎乎的粥,对于海南人而言就是一种很讲究的养生饮食习惯。在海口的街头,各式各样的粥店也很多,但一说起新海府粥店,本地人应该都不陌生。

五指山路上的新海府粥店,也位列美团全主食外卖粥类排行榜中。这家店主打的菜品有鸽子粥、虾米粥、蟹粥等等,鸽子粥米粒软糯顺滑,虾米粥则加入了本地花生油,喷香扑鼻。热腾腾的粥,放点香菜、葱花,再配上一条油条,简单可口。

这家店位置处于海秀商圈,所以外卖点餐多为附近的办公楼白领、学生等群体,这些群体食客讲究的是营养到位,节省时间。承接了几年的外卖业务,店家对配送外卖菜品也已经形成了一套流水线程序,粥类、油条、青菜、米饭等不同菜品各有不同的包装餐盒,尽量保持住菜品的热气。这家店最让人惊喜的其实是油条,现炸的油条金黄灿灿,咬上一口外皮酥脆里面松软。

### 小幸运海甸岛店

**推荐菜品:**红糖芋圆鸡屎藤、椰子水清补凉、椰奶清补凉

常年炎热的海南,汤汤水水的甜品,是女孩子的最爱,周末宅在家中,点一碗甜品外卖,就着甜品刷刷看书,也不失为一种生活乐趣。

位于海甸岛一家名为“小幸运”的传统小吃餐饮店,清补凉外卖进入了美团外卖甜品类小吃销售排行榜。这家的清补凉甜品有椰奶、红糖水、椰子水、炒冰等多种口味,食材上选用的是新鲜椰子肉、小汤圆、绿豆、红豆、还有薏米和通心粉,还有黄澄澄的芒果切碎点缀,好看又好吃。☞