

寻找老味道
发现新吃法
探美食之道
讲达人故事

欢迎留言
与读者们分享

互动邮箱：
wanbaofukan
@163.com

值班主任：张媛媛
编辑：常元慧
美编：王蓓
校对：曾艳



◀张大板花椒肉烧饼

▲点点香油条

有很多美食，其实一直藏在那些不起眼的小街巷里，店面很小装修一般，有的甚至只是一个小摊位，但是做出的美食，绝对会让你念念不忘。本报推出“探访城区小街巷寻找美食”系列报道，带你穿街走巷，寻找“大隐隐于市”的好味道。奎文区的早春园西巷内有不少美食店，咱们去品尝几家吧。

□文/图 潍坊日报社全媒体记者
张静 实习生 李晓雯

张大板花椒肉烧饼

每天早晨5时许，位于早春园西巷与早春园南巷路口附近的张大板花椒肉烧饼店会烤出第一炉烧饼。别看这家店面不大，却已开了17年，店主张宝玉继承了父亲的手艺。

店中有肉烧饼、鼓烧饼、油条、菜烧饼、脂饼馅烧饼等，还有咸粘粥和小咸菜。老顾客都知道，因为店小顾客多，站着吃是常有的事。会吃的老人更是了解，刚出炉的肉烧饼，冒着热气咬一口，是最美味的，肉香和花椒香迅速充满口腔和鼻腔。会吃的老人会用鼓烧饼卷上油条，再来一碗烫嘴的咸粘粥，算是“高配版”早餐。为了保证口感，店里一直用泥炉子烤制烧饼，喜欢的朋友可以去尝一尝。

酥皮肉火烧

早春园西巷中段位置，有一家酥皮肉火烧店，已经经营16年。在潍坊，肉火烧店不少见，能俘获众多食客的胃，老板手艺一定不错。

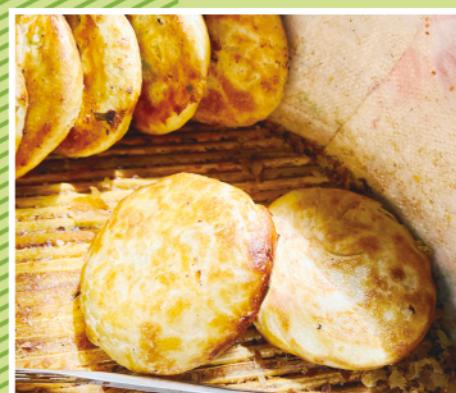
火烧店的店面不大，但每次去都能看到门口排着长长的队伍。这家的肉火烧外皮酥脆，趁热轻轻咬开起酥的面皮，慢慢把火烧肚里的热气放掉，慢慢吸一口油汤，咸香酥嫩的肉馅充盈口腔，最好配一碗豆腐脑，用这顿美味早餐唤醒一整天的活力。

尚味鸡蛋灌饼

尚味鸡蛋灌饼店也是早春园西巷极具特色的一家店，开了14年，每天排队是常态，店主孙女士表示，生意好的时候，他们一天能卖200份鸡蛋灌饼。这家店的鸡蛋灌饼究竟有什么魔力？“鸡蛋灌饼个头很大，一个能管饱”“饼的口感酥脆，鲜香美味”……不少老顾客表示。

孙女士和丈夫梁先生每天都在操作台前有条不紊地忙碌着，揉面、擀饼，挑开饼皮打入鸡蛋，再根据顾客要求加火腿肠或里脊肉等食材，最后刷上秘制酱，加上生菜，卷起后装袋。刚做好的鸡蛋灌饼饼皮焦香酥脆，鸡蛋软嫩，各种食材口感层次丰富，让人欲罢不能。

小街巷里的美食 之早春园西巷



酥皮肉火烧



云南鸡丁米线



尚味鸡蛋灌饼

点点香油条

点点香油条店位于早春园西巷中段位置，店主周先生表示，他炸油条已经有20多年的时间了，经营这家店7年。

店面不大，炸油条的长方形油锅摆在门口处，周先生夫妻俩每天天不亮就开始忙碌，一个做油条，一个炸油条，配合十分默契。油条个头很大，火候掌握得刚刚好，刚炸出来时蓬松酥脆，值得一试。

云南鸡丁米线

“我是从经济区开车过来，一段时间不吃就想念这个味道，米线清淡不油腻，很好吃。”这是一位老顾客给出的评价。早春园西巷的这家云南鸡丁米线店店面不大，装修简单，只有几张桌子，每到饭点就挤满顾客。

店中有鸡丁米线和麻辣粉。鸡丁米线里面有鸡丁、榨菜、油菜、鹌鹑蛋，麻油味比较突出，里面的鸡肉丁块头不小，米线细细的，爽滑有嚼头。特别提一下汤底，虽然口感偏清淡，但经过店主的精心熬制，让人回味无穷。

串客卷饼

这家卷饼店位于早春园西巷中段，店铺不大，但是干净整洁，里面的食材种类很多，整齐摆放在展示柜里。操作台前，店主柳女士正在忙碌着，该店开了7年多，积累了不少老顾客。

卷饼的灵魂是酱料，这家店有烧烤酱、酸甜酱和花生酱，选择余地比较大，各种食材也非常新鲜。店主表示，酸甜酱比较受顾客欢迎，口感酸甜，配上炸串或者卷饼，适合不少人的口味。

大城小店

如果你经营一家有特色的小店，欢迎邀请我们去探味；如果你发现了一处不同寻常的小馆，欢迎联系本报美食特派员张静。

抖音号：127832629 微信号：zh621194