



今年冬天

请再来一趟双凤!

□本报记者 郑天赐 文/图



一次性可吃到多种美味的羊肉冷盘，性价比很高。



油炸羊排考验师傅对火候的掌控，复炸三遍，外酥里嫩。



冬天来一锅羊蝎子，滋补又暖身。

每年冷风吹起之时，就到了太仓人吃羊肉的季节，想到到地地道道的羊肉美食，那还是得去双凤。江南的秋冬天湿冷，搓着手随便钻进双凤一品羊肉美食街上的一家羊肉馆，一闻到店里的热气、香气，刚才还瑟瑟发抖的身体瞬间缓过神儿来。

如果是第一次来双凤，推荐去赵六羊肉馆先品羊肉美食。作为“江苏餐饮名店”，门店招牌油炸羊排堪称一绝。温火将羊肉炸熟，再复炸三遍，出锅后的羊排外酥里嫩、咸香多汁，好吃得让人忍不住想打包带回家。再来一锅热乎乎的暖胃羊杂汤，羊肚、羊肝、羊心、羊血等满满一盆，鲜嫩有嚼劲的羊杂，搭配一碗热乎乎的羊汤下肚，冬天就好这一口。

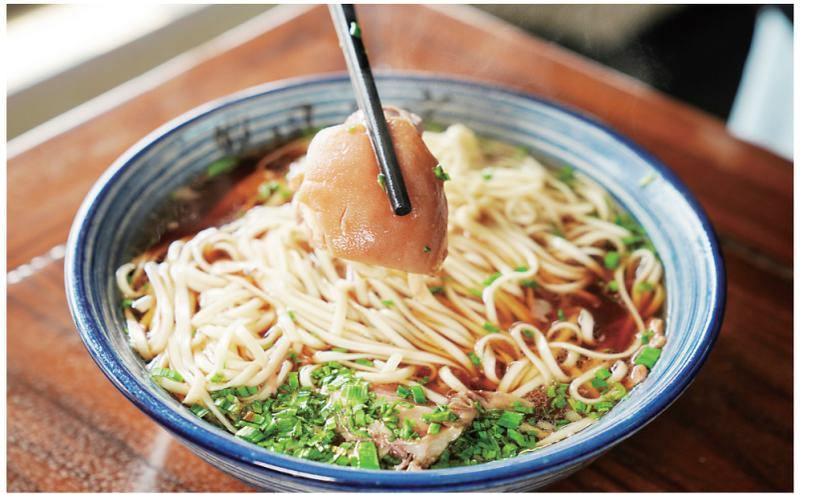
吃羊肉面可以去路对面的孟家，祖传秘制老料烹制出的双凤肥羊大面，碗碗标配小宽面，红透的面汤上漂浮着一层香气浓郁的羊油，一块肥瘦相间、带着皮的红烧羊肉搭配着点缀其间的翠绿蒜叶，不得不说，光从卖相上看，这碗羊肉面的味儿就很正。再吃一口羊肉，炖至软烂却还能吃出口感的口感，汤浓、肉香、面滑、蒜绿，满口满心皆是一种幸福的满足。

如果还没吃过瘾，可以去百年老店俞长盛购买双凤特色伴手礼——羊肉美食礼盒。不仅有烹制好的羊肉、羊脚、羊肚，还有预制羊肉面、羊杂汤，回家简单加热一下便可尝到原汁原味的羊肉美食，方便又美味，这不比外卖香多了？

在双凤街头，走几步便可找到一家羊肉馆，不是百年老字号，便是具有特色的后起之秀，福地双凤以羊肉闻名，引得许多江浙沪资深老饕专门驱车数百公里，只为一碗面奔波跨城而来。值得一提的是，去年，一品羊肉美食街提档升级，景观绿化、建筑立面焕然一新，老街上的羊肉馆集体换上了古色古香的门头，让整条街的烟火气更浓郁了几分。品美食、游水乡，今年冬天请您一定要来一趟双凤！



扫描二维码，查看精彩内容



一碗层次分明的羊肉面，汤浓、肉香、面滑、蒜绿。



晶莹剔透的羊糕，香而不膻入口即化。



暖乎乎的羊肉火锅深得年轻人的喜爱。

