



吃成都美食 就来协茂森老钟家

拉萨
小馆

谈及成都小吃,人们不由自主会想到钟水饺、龙抄手、担担面、赖汤圆等,但要想尝遍这些所有的美食,却不是一件容易事,不单单是因为每样小吃有它独特的味道,同时要把这些小吃制作成一道道美味,对店家的手艺来说,要求还是蛮高的。可在成都就有这样一家传统小吃店——协茂森老钟家,把成都有名的名小吃做成自家的招牌特色,这不,前不久在神力时代购物广场就开了拉萨第一家分店。想要尝遍成都名小吃的机会可千万别错过了。

文/图 记者 李蔚



古香古色的环境 让人感觉就在成都街头

只要聊到成都,人们除了会想到大熊猫,还有宽窄巷子,而宽窄巷子是由宽巷子、窄巷子和井巷子三条平行排列的老式街道及四合院落群组成,是老成都“千年少城”城市格局和百年原真建筑格局的最后遗存,也是北方胡同文化和建筑风格在南方的“孤本”。而今天介绍的位于神力时代购物广场的协茂森老钟家,其建筑风格就

类似于成都的宽窄巷子,“藏匿”于神力时代购物广场五楼。

初次进店,带有协茂森老钟家几个大字的门匾,吸引了来来往往不少行人的眼光。“您好,客官,需要点什么吗?”、“客官,您往里边坐”,这样个性化的待客服务,便给人留下了深刻的印象。餐厅共分为两层,一楼二楼都是食客们的用

餐区,一楼的空间相较于二楼有点小,但这并不妨碍食客在这里用餐,周围的墙上都挂满了带有成都特色文化的壁画及挂件,每张桌椅都配有小型的长条板凳,桌子上的筷子筒印有协茂森老钟家几个字。餐厅二楼空间较大,分为九张四人桌和一张大型的公共桌,楼顶上铺满了各式各样的雨伞,给人的视觉带来一种舒适感。



芳香四溢的小吃 带你尝遍成都美食

前面介绍完环境,当然不能错过店里的招牌特色菜。

钟水饺是店家极力推荐的美食,制成一份钟水饺往往需要准备不少食材,首先肉选用的猪腿肉,将肉剁成碎泥,直至精细柔滑;其次是蒜和老姜,大蒜需捣碎成茸,老姜切成小颗粒,锅中加入冷水,下入老姜颗粒,熬成姜水;肉泥中加入红苕粉、盐、鸡

精、鸡蛋,并搅拌均匀;将肉泥包入饺子皮中,制作成型,开水煮熟后,加入白糖、味精、蒜蓉、花椒面、酱油,并准备八角、山奈、白蔻、芝麻、核桃等辅料,淋上烧熟后的菜籽油;最后加入制作好的辣椒油,适当搅拌就可以食用了。看到这,是不是有些人已经晕了呢?确实如此,制作一碗上好的钟水饺,就要经过这么多的步骤。还未等钟水饺摆在你的面

前,可能你的嘴角早已流下了口水。

店内除了钟水饺外,还有煮凉粉、甜水面、红糖粽子、叶儿粑、三合泥等特色菜品。其中抄手类有红汤、鲜椒、干拌、骨汤、海味等;汤面类有海味面、骨汤杂酱面、醉牛肉面等。总之,店内的美食多种多样,想要品尝地道美食小吃的的朋友,记得来看看哦!



小
馆
信
息



协茂森老钟家

地址:北京东路37号神力时代购物广场5楼
招牌特色:钟水饺、煮凉粉、甜水面、红糖粽子、红汤抄手、骨汤抄手、海味抄手、海味面、骨汤杂酱面、素椒杂酱面、叶儿粑、古月胡三合泥、酸辣粉、绍子粉、粉蒸牛肉、粉子醪糟、凉糕、绍子蒸蛋、骨棒带丝汤等。



扫码关注“西藏圈子”
微信公众号,获取本地生活
服务资讯。
搜索微信号 lsxg121
并添加好友,成为拉萨小馆
VIP会员,优先享受众多吃
货福利。