

大口吃肉 大口喝酒 顺城街上就爱这一口

西大街

铁记牛肉 郭记烧鸡

饭店简介:经常上美食节目的一家店,据说在郑州有30年历史了。烧鸡经过十几个小时卤汁的腌制香味四溢,不少食客评论此家烧鸡:“好吃到骨髓里”。

市民记者推荐:老店,好吃不是盖的。吃了美味的郭记烧鸡,小酌了两口啤酒,怎一个爽字了得?



饭店简介:北顺城街上老庆食府,是个清真老店了,以招牌羊排著称。



市民记者推荐:推荐千叶豆腐,不仅颜色可爱,口感也很鲜嫩哇!羊排根根香酥可口,外焦里嫩;西腊羊肉里的粉皮张张都吸了鲜美的羊肉味和爽口的酸辣汁。

饭店简介:店很小,人却不少,饭点时间需要排队。他家的招牌菜就是素包子和砂锅。



市民记者推荐:消费比较平民化,皮薄儿馅多,好吃。慕名而去,果然名不虚传,特别是素馅的包子,皮薄馅足,很是美味,肉包子感觉一般,还会经常买的。“海豫楼”在我们这边算是比较有名气的一家店了。每次来这里几乎都是满座的,有几次还要排队等才吃的到呢!

饭店简介:烩面、灌汤包、炒面、豫菜小炒,此家特点就俩字——量大。



市民记者推荐:豫兴斋,大碗烩面吃着,大块烤羊肉吃着,大杯啤酒喝着,真实在。在顺城街的豫兴斋里吃羊肉烩面过瘾,关键是优质烩面里的肉不少。



饭店简介:一看招牌就知道店里是啥特色了,啤酒、凉菜,再搭配一份黄焖鱼,得了,晚餐搞定。不过,别着急,这家只有晚上营业,白天你可能要空手而归了。



饭店简介:说起新疆清真的美食,那有很多种,新疆的大肉串,大盘鸡,清真拉面,手抓饭等,让人吃着感觉非常的过瘾。这家老板来自新疆的阿图什,普通话听懂的不多,所以交流的时候还是和小店员沟通比较好。打开菜单,都是满满的肉,绝对是肉食主义的天堂。

市民记者推荐:羊肉串炒拉条都很好吃,烤肉囊第一次吃,里面都是黑胡椒味的羊肉,好久没吃烤羊肉真过瘾。干煸炒面味道不错,不过美中不足的是羊肉不该那么瘦,这样羊油的香味就释放不出来。

北

老庆食府

五顺斋烤鸭

饭店简介:老郑州人应该都知道的烤鸭店,这家烤鸭店从来都是顾客盈门。



市民记者推荐:每次从这里经过都排着大长队。价格实惠,好吃不腻。烤鸭味道真心不错,外皮焦脆,酱的味道也很不错,我超爱她家炸的鸭架子。

海豫楼

老张记一品羊汤



饭店简介:味道怎么样,看看喝羊肉汤排的长队就知道了。羊肉、羊杂在大锅里涮熟,加点香菜,倒入厚重的浓汤,配着锅盔吃,无法抗拒的美味啊!

市民记者推荐:上班在顺城街这里真心幸福,每天早上一定要喝一碗老张记的羊肉汤,不过,排队真心不喜欢。味道鲜美,碗里有内容,再泡个饼,放点辣椒,过瘾。在门口先买羊肉,然后送你一块锅盔。拿到大堂里排队,肉拿到锅里煮一煮,再放回大铁碗里,加浓汤,放点桌子上的配料,盐,油辣椒,醋,真香啊!浓汤的味道无法抗拒,很满足。

川页

赵记糕点

饭店简介:老式点心店,主营面包、糕点。

市民记者推荐:为父母送上他们喜欢的味道,表达一下作为孩子的孝心!您最好的选择就是选择“赵记糕点”家的五仁老式月饼,老郑州儿时的回忆,赵记老式月饼与“郑州合记烩面”齐名!上世纪50年代的老郑州都晓得的经典赵记五仁老式月饼。这老式月饼,整个郑州还数北顺城街的“赵记糕点”家最好吃,馅干脆,味绝美!赵记的老式点心,味道是相当的不错。



豫兴斋滋补烩面

御兴斋火锅鱼庄



饭店简介:酸菜、麻辣……多种口味的鱼火锅,总有一款你爱的味道。

市民记者推荐:麻辣味十足,好吃。

城

李记黄焖鱼

新疆天山饭店

街

核心提示

提起管城区,你会直接联想到什么?回答正确:吃。各种烤串、各式烩面、各种清真饭店、各色小吃……

从本期开始,本报将增设“搜街”栏目,专门为你搜罗管城区、郑东新区的各种美食美味!第一期,记者将带你走入“大口吃肉、大口喝酒”的北顺城街,如果这条街上有漏掉的特色小馆、如果别的路上有什么好的推荐,大家都可以直接和我们联系(市民记者群:167603258,或电邮我们:zzwbgcdq@163.com),让我们一起为了美食“逛吃~逛吃~逛吃~”吧。

本版撰文 郑州晚报记者 韩娟