

# 纽约美食 暗香浮动

纽约的生活多姿多彩,这种生活的体现必然离不开美食。纽约的餐厅很多,没有一座城市能够像纽约那样的心宽、大度能容,小小的城市,大大地容纳了1.8万多家餐厅,遍布纽约各地。有高级的、中等的、大众化的。

在这里,您可以尽情享受世界各地的美味。不管白天还是晚上,均可以到高档饭店或市内最廉价的小店内享受美味。不管盛装赴宴还是着装随便,在滨水地区还是屋顶餐厅。也不管情绪、口味、预算如何,这座城市都能满足您的需求。

其中美国菜味道清淡,主菜以肉、鱼、鸡类为主。一餐中一般只有一道主菜,而沙拉和咖啡是绝不能少的。快餐在美国已经有100多年的历史了。在这里,热狗摊比比皆是。如今汉堡包在世界各地已无处不有,纽约州北面的小镇汉堡是汉堡包的发明地。犹太人快餐的硬面包圈和薄饼卷也相当好吃。街头巷尾,这些东西随时可以买到。在市区有意大利餐厅与中国餐馆,在时代广场周围有众多的咖啡馆,著名的硬石餐厅也在这附近。

纽约的饮食多种多样,举世闻名。由于多年来多民族的移民聚居此地,因此各种民族的饮食,包括越南与阿富汗的饮食,是不足为奇的。对于纽约人来说,外出就餐已是生活的一种方式。以一人一餐计算(不包括饮料和小费),饭店的价格情况大致如下:一级便宜(25美元以下)二级适中(25-45美元)三级较贵(46-60美元)四级很贵(60美元以上)。值得注意的是,大多数印度餐馆都属于一级或二级餐馆,许多中餐的自助餐最多是15美元。就餐时查看食谱,注意是否收服务费。

听一位侨居美国的华侨介绍,纽约市已有潮珍楼、福满楼、大汉楼、好运潮州海鲜酒家等十多家潮州菜馆,正在购楼盘、请伙计筹备应市的餐饮界人士还大有其人。菜色上则从潮州海鲜粥、汤面、沙茶牛肉条等小食“小试牛刀”,接着便逐渐经营正宗潮州名菜,如烧雁鹅、脚鱼炖薏米、红烧大群翅、椰盅鸽吞燕等菜肴。

## 纽约创意美食及流行餐馆大盘点

### 可颂甜甜圈

2013年,Cronut(可颂甜甜圈)火爆纽约,引起了一阵追捧狂潮,而这股可颂甜甜圈风不仅风靡全美,甚至传到了加拿大。糕点师 Dominique Ansel用了2个月的时间、尝试了数十个食谱秘方,将美式传统的甜甜圈与法式可颂面包相融合,史无前例地创作出全新的创意甜点“可颂甜甜圈”。外皮金黄油亮的可颂甜甜圈,压缩的酥皮就会在口中慢慢层层舒展开来,浓郁的黄油香气透着热气腾腾的内馅直逼鼻腔,内馅中还灌满了新鲜润滑的奶油。



### 舒芙蕾

纽约是一个永远都充满了新鲜感的城市,即使每天路过一样的街角,也会发现不一样的风景。纽约的多元美食文化不仅能让人们可以品尝不同食物,而且创意无限的厨师们总能不断刺激食客的味觉体验,Dominique Ansel在Cronut(可颂甜甜圈)大卖后,又突发奇想做出了绝对不会坍塌的神奇舒芙蕾。这种巧克力味道的舒芙蕾拥有熔岩般流淌的巧克力内心,而外皮包裹它的则是橘子花味道的法国面包brioche。



### Veritas

推荐理由:新式的美国风味的菜肴和丰富的酒水单令这家餐厅看起来很与众不同,餐厅设计得非常别致和低调,使用餐成为一种享受。



### 拉面汉堡

纽约还有另一个创意热门美味:“The Ramen Burger”(拉面汉堡)。布鲁克林Smorgasburg美食节上数百人排队等待仅150份的拉面汉堡。牛肉饼煎制5至8分熟,加上主厨Keizo Shimamoto秘制的日式酱油,而最为奇特的就是夹着肉饼的不再是面包,而是两块烤得金黄、纠结在一起的拉面块。



### Shake Shack 汉堡包

推荐理由:无论何时去这家店,都请做好排队的准备。因为不仅游客都知道这家店,纽约当地人也很爱这家店。除了招牌Burger以外,他们的cheese fries and frozen custard也很有名。



### The Four Seasons

推荐理由:纽约的餐厅多不胜数,很难有一直都被人们喜爱并光顾的餐厅,这家餐厅却是个例外,凭借其鲜明的餐厅风格,The Four Seasons已经成为纽约人尽皆知的餐厅。



### Eileen's Special Cheesecake

推荐理由:Eileen爱心芝士蛋糕店是纽约人最爱的家庭式手工制作芝士蛋糕店,在纽约他家的芝士蛋糕人气无别家能敌。



### Daniel

推荐理由:这家餐厅被誉为餐饮业的一朵奇葩,主厨将他天马行空的想象力和食物相结合,创造出了很多具有独特口味的食品,令许多食客大呼满足。餐厅的装饰也很具有文艺复兴时期的风格。

