

食尚玩家 之台北十大小吃

三元號滷肉飯



- 這個滷肉飯，肥瘦參半，滷肉香而且重點是他不油膩，口味是鹹香，和中南部那種偏甜的口感不同
- 台北市重慶北路二段**11號**，**2558-9685**，金峰魯肉飯

大橋頭筒仔米糕



- 軟中帶**Q**的口感，配合特調的醬料，形成令人難忘的美味
- 獨一無二的鮮美辣醬，搭配美味的豬肝湯
- 台北市延平北路**3**段**41**號**1**樓, **2594-4685**

大道埕炎仔古早味麵店



- 麵非常的清淡爽口，這間店是台北最老的三家切仔麵之一，每天客人都滿到不行，是台北有名的老店，到現在一碗麵還是只賣**20**塊錢
- 他的小菜也非常有名，特別是紅燒肉是必點的名菜，這油油亮亮的白斬雞是很多老饕推薦的。
台北市安西街**106**號

高家莊米苔目



- 米苔目是Q的好吃？還是軟的好？這個Q到爆的米苔目是林森北路上班族的最愛，他們的小菜超好吃，尤其是超入味焦糖色的魯大腸
- 來吃米苔目跟各式小菜，眼睛不要亂看，吃完直接回家，不要在附近亂晃
- 台北市林森北路**279**號

昌吉街豬血湯



- 應該是台北無人不知無人不曉的店家
- 注意他豬血的柔軟度、**Q**度、平滑度，真的非常棒
- 他們的沾醬有切得很細的韭菜，加點醋、蕃茄醬、辣椒醬、哇莎米，五花八門
- 台北市昌吉街 **46號 2596-1640**

303廣東粥



- 號稱全臺北最料多味美的廣東粥老店
- 暢遊士林夜市吃到飽
- 士林夜市**303 307**號攤

元祖胡椒餅



- 關於胡椒餅這件事，江湖上有個傳聞：內湖、南港、萬華這三家老店三分天下，各有其忠誠的支持者
- 這家店平常可是人山人海的，還要抽號碼牌的，至於假日，我看還是算了吧
- 台北市和平西路三段**109**巷**5**號

萬華周記肉粥



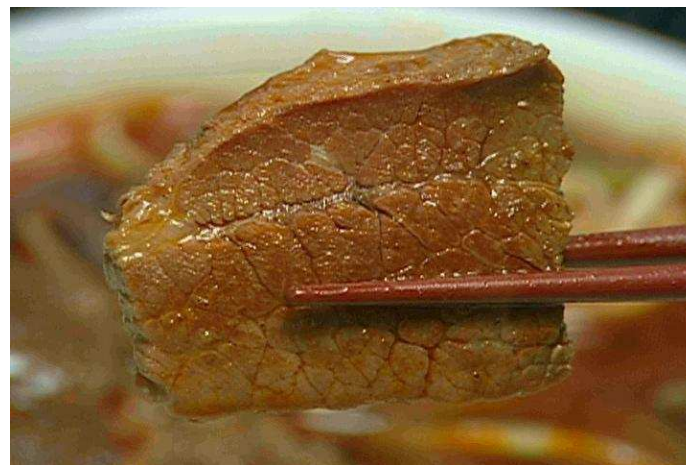
- 用生米加入雞骨高湯直接煮的，米飯粒粒分明，裡面還加入蝦米、油蔥、豆皮提香，非常給他簡單樸實，是台灣傳統正港的古早味肉粥一碗**15元**，還有這裡的小菜也是出名的，尤其是紅燒肉是每一桌必點的
- 台北市廣州街**104號**

台一牛奶大王



- 這家冰店在台北市新生南路三段**82**號，台大學生超愛的，也是很多台北人的最愛
- 雖然叫做牛奶大王，但店內最有名的人氣商品是紅豆煮到熟透但外型又完整的紅豆，顆粒狀沒有爛掉，擁有豆沙及顆粒兩種口感，甜而不膩，甜的很舒服, **2363-4341**

桃源街王記牛肉麵



- 這裡的牛肉滷的非常軟嫩，有濃濃的牛肉香，聽說是特選台灣的黃牛肉，肉質比較細，但是油質不會太多。他的湯頭是比較重口味，有非常濃郁的牛肉香。聽說這個湯頭，五十年來從來沒有熄火過，難怪如此濃郁，配上招牌小菜Q嫩的粉蒸排骨，台北市桃源街**15**號