想吃到正经的野生牛尾巴
，得赶点。这玩
意不多，鬼哥在繁荣路一个小馆
就吃到了，纯鲜活的野生牛尾巴啷。并且是
和胖头鱼、牛排一起炖的，那是相当美味了。

老板说，想吃这口，得提前说。牛
尾巴，顾名思义，牛尾巴细长发黄，酷似牛尾巴，于是得此俗称。

嗜吃鱼的馋粉一定知
道，这玩意虽说和嘎牙子神似，但味道超越嘎牙子。
更嫩，更鲜。并且纯野生的牛尾巴啷，尾巴更长，晃荡晃荡的，更像牛尾巴
。

油炸葫芦籽

他家开了近十年，据说也是
长春头一份做砂锅炖的。砂锅炖鱼保温更持久，香味也更能被激发出来。

尤其将鱼肉与牛排整成了经典搭配，
鱼解牛肉的膻气儿，牛肉解鱼土腥味儿，味觉上互为补充，层层递进，简直
是天才般的想象！

老板爱淘楞各种野生鱼，并且只认纯野生鱼，没有认可不卖。像这次鬼哥吃到的松花江牛尾巴啷
也不是天天都有，去他家一定要给老板打电话，赶上啥吃啥，绝对都是好东西。

花卷蘸汤，绝世无双
。沿着锅边摆上一圈，待底部吸满浓郁的汤汁，那一口下肚，便是极致的美味了。

特别推荐，炸葫芦籽
。集香脆于一身，一整个没有扔掉的部分，就连鱼头、鱼骨都稀酥蹦脆，好吃到爆。

查干湖砂锅鱼

繁荣路店

亚泰大街与繁荣路交汇

繁荣路东行100米

01

得找这样的好货是真不容易

砂锅炖纯松花江野生-牛尾巴啷

想吃提前打电话，得赶点！

这回真是掏上了！松花江纯野生牛尾巴啷！纯野生的牛尾巴啷，尾巴更长，荡浪荡浪的，真像牛尾巴！

别看形似嘎牙子，但是绝对不是一回事。炖好的口感极为细嫩，简直可以用勺舀着吃，入口即化，鲜到飞起！
特别提醒，一定要提前给老板打电话问，好东西不是天天有。

02

开了快十年/专做砂锅炖

砂锅炖牛排/谁吃谁想来

花卷蘸汤/举世无双

他家开了快十年了，最早是个小店，食客吃完都挺认可，都回来找。一般都是用铁锅炖鱼
炖肉，他家另辟蹊径用砂锅炖鱼炖肉，砂锅本身是用泥做的，保证鱼的原汁原味，更能吃出鲜香味儿。

鬼哥品鉴

★牛尾巴啷+胖头鱼炖牛排★

鱼与牛排，他家的经典搭配。
鱼解牛肉的膻气儿，牛肉解鱼土腥味儿，味觉上互为补充，层层递进，简直是天才般的想象！

像鬼哥一样整点牛尾巴啷+胖头鱼+牛排一起炖，那滋味就更绝了。

★牛尾巴啷★

一入口简直太销魂！牛尾巴啷的口感简直是入口即化，肉质极为细嫩，并且吃不到土腥味，用老板的话说，都能直接用勺舀吃着！

★胖头鱼★

查干湖的胖头鱼是他家主打，鱼肉因为鲜活现炖，所以一嚼起来都直粘牙，绝对带劲。

★牛排★

大块牛排肉
，是他家的超级爆款。轻轻一扯就脱骨，融入了鱼肉的鲜味，嚼起来又香又浓，久吃不腻。

★粉条+茄子+豆腐★

卤水大豆腐

茄子

最佳吃法

★花卷/大饼子蘸汤★

手工现场制作的小花卷，卷上葱花，靠着底部沸腾的汤汁气化蒸熟，别有一番风味。

小花卷

大饼子

最佳的吃法是沿着锅边摆上一圈，待汤汁被吸入，浸透的部分便是好吃的精髓。软糯的花卷、大饼子与厚重的汤汁相结合，麦香与肉香在口中交融，堪称点睛之笔！

03

鬼哥推荐

进店必点

★油炸葫芦籽★

小葫芦籽，处理干净直接油炸，最简单的做法却是好吃到大大出乎鬼哥意料。一定要趁热吃，炸的酥酥的，一整条直接扔到嘴里，吃起来嘎嘣脆，甚至连骨头都可以嚼了。

★拌鹅蛋★