



麵麵俱到

文 / 編輯部



林家牛肉麵

🕒 AM11:00-PM10:00

☎ 0922163609 (老闆手機)

📍 吳興街 281 巷 9 號

推薦原因：老闆親切，牛肉鮮嫩、湯頭香濃，滷味入味，加麵加湯不用錢，這麼好的店，打著燈籠都不一定找的到。

這間林家牛肉麵不只是北醫附近的老字號，在台北市來說也算的上是三十幾年的老店了。說林家牛肉麵有多出名，大家可能沒有什麼概念，但提起另一家分店，也就是在八德路上的「林東芳牛肉麵」可就是許多老饕指定的唯一選擇。林伯伯賣藥燉牛肉麵已經賣了三十幾年，本來店並不在北醫附近，之所以會選擇到這邊來開業，是因為有個北醫的醫生常去捧場，時間久了，便向林伯伯建議：這麼好吃的牛肉麵應該到北醫附近來，讓多點人能夠吃到。於是林伯伯便在北醫附近找尋適當的店面，早期的林家牛肉麵是位於吳興街與莊敬路的交叉口，一賣便是20幾年，後來一度曾經搬到松山區饒河街附近，一年多前老闆才又在北醫這裡重新開張。據老闆說，這一碗碗的牛肉麵伴隨著很多北醫學子成長，很多人畢業之後，都還會再度光臨，為的就是品嚐令人念念不忘的美味。

不只是已經畢業的校友們；就是在校的學生，提起林家牛肉麵，大家都會比個大拇指說聲：讚！！林伯伯對於學生都會特別的照顧，知道學生經濟比較不寬裕，所以點個麵，林伯伯就會貼心的送上一盤免費的小菜。在這裡，老闆從來不怕你多吃，多加麵不用錢，只希望大家要事先告知；林伯伯認為客人吃的高興，他看的也開。這麼一間兼具美味與人情味的店，大家有空不妨來試試。



青田家烙麵

🕒 AM 11:00-PM 02:30 PM 04:30-PM 09:00

☎ 02-27581377 📍 信義區莊敬路 403 號

人氣菜單：茄香烙麵 60 元、蒜香乾麵 60 元

老闆娘的父親原籍浙江，「烙麵」這樣的作法便是來自浙江；將麵糊調好，下平底鍋去煎，煎到兩面皆凝固成形了，起鍋便是一張烙好的麵皮，再將麵皮切成大小適中的麵條，下鍋稍微加熱一下配上各式佐料便可上桌。一根根的麵條吃起來口感很 Q，會彈牙的那種，每根麵條進到口中都可以讓你細細品嚐許久。店裡面的高湯，是老闆娘每天用大骨現熬的，湯汁整個都是乳白色的，完全不加任何味素或人工香料，便有很濃郁的口感，老闆娘說這種湯買回去給小孩子喝最好了，鈣質很夠。麵的口味有大概七八種，每一種都是經由老娘不斷試驗自行研發來的口味，別家沒有的呢！老闆娘特別推薦如果喜歡吃較清淡的人可以嚐嚐蒜香麵或是清湯麵。蒜香麵的醬油是自己熬煮的，不會「死鹹」。有空來試一試僅此一家別無分號的「青田家烙麵」，嘗一下有別於家常麵的香 Q 口感。



小鬍子肉骨茶麵

🕒 AM 11:00-PM 02:00 PM 05:00-PM 08:30

☎ 02-27293676 📍 信義區莊敬路 325 巷 43-1 號

人氣菜單：肉骨茶 80 元 肉燥乾麵 35 元

推薦原因：正統南洋肉骨茶，湯頭清甜不油膩，又有強身補體的效果。肉燥乾麵，肉燥香麵 Q。

賣肉骨茶的老闆人稱小鬍子，人很豪邁親切，是馬來西亞人，取了個台灣美嬌娘，於是從此定居台灣。八年前開始在莊敬路上賣道地的馬來小吃「肉骨茶」，由於湯頭清甜，又很補身體，開店沒多久便有許多人前來採訪報導。肉骨茶這道湯頭其實沒有固定的口味，全憑各家的配方而異。老闆以家傳好幾代的配方，研發出現在的小鬍子肉骨茶的湯頭。老闆自己從國外進口藥材，調製出獨門中藥包，主要是以當歸、紅棗、玉竹、羅漢果...等多種中藥為底，再加上大量的蒜頭下去熬製出的湯頭。湯都是每天鮮熬的，一鍋湯最少要花四個小時，老闆娘很自豪的說：我們的湯熬出來就是這麼甜，絕對沒有參任何味素，如果你找到任何一顆味素，算你免費啦！每天要購進約五十多斤的排骨，老闆娘仔細的挑選清洗，衛生看的見。當天的量賣完就休息，絕對不多賣，也不賣隔夜的料。

老闆一直強調肉骨茶是種溫補，多吃對於可以美容，女孩子冬天容易手腳冰冷也可以多吃，對於孕婦或是病人，吃肉骨茶也是好的。每天約用餐時分，店內就會客滿，常常都是一位難求。📍