

素食馆,上海这10家高人气素食餐厅分享

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/32a82658903c63fe27ca99c13c06775f.html>

范文网，为你加油喝彩！

对于素食的选择

越来越丰富多样

健康的“网红”素食餐厅

也在上海“遍地开花”

从大蔬无界到丸山精进料理

从福和慧到蔬事

从普素GreenVege1到功德林

上海的这些颜值素食餐厅

让你分分钟爱上~

古香古色的装修风格轻松舒适，每个包厢用白色的布帘遮挡，有一种日式居酒屋的即视感。

菌菌以为素食火锅会很单调，但没想到的是，偶素的小惊喜一波又一波。从汤底到菜品，种类丰富。人气较高的就属这个菩提菌汤锅啦，营养价值很高，再来一份仿肉拼盘，吃一碗禅意绵绵的偶素诗经面……这样的用餐体验实在是佛系。

位于黄浦区的大蔬无界能拿到“米其林一星”的称号，对于一间素食餐厅来说是值得骄傲的事情。拒绝鱼肉，通过食用素食来倡导健康的饮食习惯，运用不同的烹饪手法制作精美的素食菜品，这便是“大蔬无界”的特色。

作为一家米其林餐厅，除了有味还要有颜，看着大蔬无界的精致摆盘，菌菌觉得自己都优雅了许多。右边这道“维纳斯的最爱”，色彩鲜艳明亮，看得菌菌口水直流！每一道菜肴都像是一件精美的艺术品，值得人们细细回味。

嘉兴学院分数线

福和慧作为魔都顶尖素食餐厅，稳摘米其林一星桂冠。“佛系”的用餐环境被菌菌列入“早晚都要打卡的素食餐厅list”，作为一家中式素食餐厅，装修风格禅意十足，舒服极了！

一份竹笋松茸汤，清爽滋补，几口喝下，胃逐渐有了暖意；还有香水莲姜茶，随着姜茶倒入碗中，香水莲缓缓开花，在茶中绽放，香气浓郁，再混着姜茶的温热重庆国际学校扑鼻而来。

这家店是以五谷杂粮、健康蔬果、营养均衡为特色的一家素食馆，来自马来西亚的BMS Organics蔬事在魔都很受欢迎。常见的蔬菜有松茸、金针菇、胡萝卜、土豆、茄子、豆腐果……听上去就感觉很健康。

蔬事的“南瓜杂粮饭”完全颠覆了我对传统五谷米饭的看法！丰富的配料加上干干净净的食材，做出的杂粮饭浓郁可口，让头条菌一口一口吃到停不下来！琥珀核桃混合在杂粮饭中出奇的美味，还有越南纸皮春卷、日出上海等素食小吃刺激你的味蕾。

普素GreenVege1的食材大部分从国外进口，有机食蔬，品种多样。主要运用蒸制和烘烤，尽可能的不破坏食物的外形和味道毛张苗，“雅致素净”的用餐环境处处透露着文艺，新鲜的菜品在柔和的灯光下，变得更有食欲。

在素食餐厅看见汉堡，菌菌立刻眼睛放光。这款波多黎各菌汉堡是他们家的明星产品。汉堡内的片片菌菇，烤制的熟度恰如其分，配上些许酱料和清新的蔬菜，整个汉堡的口感直线上升。

1922年，功德林在上海成立，是一家具有八十多年历史给老公的一封信的著名老字号餐均方根值计算公式厅，享有素食鼻祖之称。受欢迎的菜肴有黄油素蟹粉、素鸡、素鸭、素火腿等两百余种。听起来让人垂涎欲滴的“荤菜”，其实都是素食所制。

一盘“素鸭”征服了很多素食吃货的胃，由豆制品制作而成，层次丰富，内里层层分明。除了功德林的素鸭、素鸡等一批经典菜品之外，还有很多仿荤象形菜，如“糖醋排骨”、“油淋仔鸡”……

枣子树不只是一家餐厅而已，而是可以与顾客像朋友一样，沟通素食者生活形态的地方。使用纯净水；坚持采用有机茶；坚持餐前先上水果。18年如一日的为素食主义者提供精致美味的菜肴。

枣子树的“伪装”技术十分高超，看到这里，你们一定要问菌菌，红肠和糖醋小排怎么能算素食呢，其实这些菜品都是枣子树的招牌菜品，“肉质”嫩滑，甚至还有相似的口感，但确实都不是荤菜，这就是枣子树厉害的地方。

魔都市中心的一抹绿！没有显眼的大招牌，但是每天进出的客人还是很多，一楼是花店，三楼为餐厅。装修风格以白色和绿色为主，清新淡雅。这里更像是一家私房菜，店主每天招待着来自四面八方的朋友。

这款椰香紫薯泥几乎是每桌必点菜品，糯糯软软的紫色小塔带点淡淡的椰香，爽口细腻。吃过饭之后，在楼下再带上一捧花束离开，绝对是一次治愈系的用餐体验啦~

南京西路上的这家素食店是一家国际化西式蛋奶素食餐厅，以新鲜有机蔬果为主料的，不做仿荤菜品，坚持还原蔬果原味，清淡低热量是素宿的特色。清淡的口味，别致的环境，让它成为魔都

小清新们追逐的素食打卡新地标。

菌菌最爱的当属他们家的豆腐芝士蛋糕和火柴杆意面。卡路里极低的豆腐芝士蛋糕既满足你热爱甜品的心还能有效的控制脂肪的摄入~意面上有浓香的开心果碎，喜欢吃开心果的亲们不要错过哦~

素食餐厅的种类有很多，不同地域、不同菜系都可以呈现出美味的素食菜品。这家素食餐厅是主打日本料理的。店面不大的丸山精进料理每天都要排队用餐，减肥也能吃的素食日料，你不要错过哦~

乍一看菜单，招牌牛肉饭、鳗鱼寿司、招牌炸鸡.....吃起来的口感和味道也十分的相似，完全不放蛋、奶、肉，用的都是大豆纤维，这款藤椒钵钵魔芋实在是太有食欲了，红红的辣油配上魔芋丝和绿豆芽，有一种在日料店吃毛血旺的feel。

盘了这么多

魔都“网红”素食店

有没有一家打动你的心呢

偶尔感受一下清淡的素食

真的会有很多惊喜

等着你哦~

或许有一天

作为“食肉”人士的你

也爱上了素食！

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发