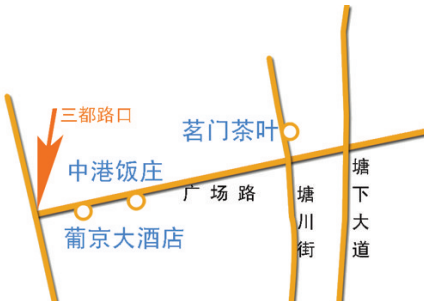


上一期《吃在塘下》介绍了吃山珍、海鲜、野味的3家特色店,不少读者纷纷来电咨询,有人还专门前往品尝。本期,记者推荐的3家店,将满足大家便餐、宴请、品茗等不同需求。

哪里有特色美食店开张,哪里有美食让你流连忘返,吃货们享用完美食记得拨打热线66081255与我们分享哦!



吃一方名菜 品一壶好茶

记者 陈绵绵



便餐
中港饭庄：
上等食材
造就美味菜肴



猪脚冻

中港饭庄是隶属中港商务酒店的一家餐饮店。猪脚冻、咸蟹和咸带鱼是食客来这里就餐必点的菜肴。

我们的特色菜都是顾客吃出来的!老板陈建鹏告诉记者,菜肴之所以美味,食材的选择最为关键。该店对原材料的选择很苛刻,猪肉是从高楼收购的,海鲜是从苍南炎亭淘来的。



美极咸带鱼

吃过该店猪脚冻的顾客一定对此菜赞不绝口。据厨师长朱卫兴介绍,猪脚冻选用高楼的本地猪,口感好,胶性足。将猪蹄用文火炖烂之后,倒入容器里,再放在装满冰块的泡沫箱中,冰镇冷却自然成冻。这道菜看起来晶莹剔透,含有丰富的胶原蛋白,吃起来入口滑香,嚼劲十足。如果用普通的猪蹄来制



咸蟹

作这道菜,就不会有这样的嚼头,放置久了,肉冻还会融化。朱卫兴说。

咸蟹和咸带鱼也是这家店的招牌菜。秋风起,带鱼肥。每年10至11月份,是带鱼最好吃的时节。选用这一时节的带鱼腌制,一条带鱼重约1.5公斤,肉嫩刺少,腌制后咸淡适中,最适合下饭。

咸蟹采用的是东海的野生膏蟹。蟹肉肥满,肉质紧密,膏色红艳丽。经过秘制之后,吃起来口感滑润、鲜美。就着这几道菜下饭,包您食欲大增!

人均消费 50元/人

推荐菜肴:猪脚冻、美极咸带鱼、咸蟹、糖醋排骨、剁椒鱼头等。



宴请
葡京大酒店：
金牌烤乳猪
一猪三吃



金牌烤乳猪

烤乳猪是广州的一道特色菜,早在西周时就被列入八珍之一,清朝还是满汉全席的主打菜。去年底葡京大酒店开业,金牌烤乳猪随之面世,食客们终于也能在本地一饱口福了。

据该店厨师长陈甫介绍,金牌烤乳猪不仅讲究食材原料,对烹饪师傅的技艺要求也很高。为保证肉质鲜嫩,这道菜采用的

是出生40多天,体重约5公斤,健康、皮肤无伤痕、体膘良好的小乳猪。经过特殊处理之后,烹饪师傅还得去掉乳猪的皮下脂肪,使这道菜吃起来口感不会太油腻。全猪腌制30分钟,再套上专用的猪叉,用明炉进行最后的烤制加工。

没有10年以上的功底,烤不出这样的美味。陈甫说,为制



青龙崛起

作这道菜肴,酒店特地从广州请来了著名的烧腊师傅。

在吃法上,这道菜可以一猪三吃。先吃烤得金黄酥脆的外皮,就着生菜、哈密瓜、白糖、甜酱等调味料下肚,里面的骨肉可以用来制作骨肉椒盐和萝卜汤两道菜肴。

从外形上看,整只猪金黄透亮,吃起来皮酥肉嫩。整猪上桌



葡京牛头王

还有鸿运当头、洪福齐天的好彩头。据陈甫介绍,由于这道菜制作工艺繁杂,耗时耗力,该酒店每日限量供应,想尝鲜的市民得提前预订。

消费:金牌烤乳猪(一猪三吃)800元/份

推荐菜肴:金牌烤乳猪、青龙崛起、石锅甲鱼、功夫点心、葡京牛头王等。



品茗
茗门茶业：
品茶交流下棋
休闲自得



泡茶

邀三五同道,围一张桌,沏一壶茶,焚一炷香,听一曲琴,品茗、交流、下棋,怎一番惬意!茗门茶业便给爱茶人士提供了这么一个休闲自得的场所。

这家店铺坐落于繁华的塘川街。走进店铺,墙壁上悬挂着的各种书画作品、店堂中古色古香的原木家具、空气中弥漫的茶香,立刻让心平静下来。据该店店长小玉介绍,店内原先以出售茶叶、茶具为主,

后应茶客要求,开设了包厢,供茶客品茗交流。

与一般茶座不同的是,这家店为纯粹的茶室,除了茶之外,没有任何小吃、菜肴。茶客来此享受的便是中国茶道的空灵与静谧。塘下的文人墨客都喜欢聚集于此,交流、创作,爱好书画的茶客或许能在此遇上志同道合的人,一边品茶,一边切磋技艺。

小玉介绍,茶叶因工艺不同,分红、黑、绿、黄、白、青六大



品茗

类。红茶中有金骏眉,绿茶中有龙井、碧螺春,青茶又名乌龙茶,以铁观音、大红袍为主;黑茶中首推云南的普洱,黄茶则有平阳黄汤和雁荡黄汤,还有主要产自福鼎的白茶。这些都是茶客耳熟能详的名茶。

喝茶是有讲究的,不同体质的人群适合喝不同种类的茶,喝对茶,对身体很有益处。小玉说。

品茶需要心静,所用的器



下棋

皿也有讲究。小玉说,比如用紫砂壶泡茶能吸收茶香,泡出来的茶更加醇厚。茶具亦讲究专茶专壶,反之会串味儿,影响口感。在茗门品茶,可以通过茶艺员了解茶文化、学习茶道,修身养性,让浮华、躁动都抛诸脑后。

一般消费 80元/一壶茶

推荐茶叶:铁观音(通过欧盟认证)、西湖龙井(来自原产地)等。