

用寻找爱的态度 去对待鲜美食材

寻鲜

鱼咬羊

其形近似金文中鲜的写法——“羊”字在上，“鱼”字在下——羊肉整整齐齐地码在鱼头上；其意正完美扣住招牌上的“鲜美”二字——鱼羊为鲜，羊大为美；其味鲜香醇厚，腥膻互消，炖得愈久愈相得益彰。



炒乌冬

又粗又圆的乌冬面，炒得酱色均匀，肉丝软嫩，加上汤汁收得恰到好处，几乎是风卷残云般被解决。



很多肉

很多肉里面自然是有很多肉啦。羊排与腊肠尤其值得一说，前者香料芬芳入骨，吃完值得不顾形象吮指回味，后者微甜有轻微酒意，是少女的最爱。



文|王志 小白龙 Liv

春日的夜晚十分静谧，紫玉兰开了整日，在路灯下昏昏然的样子。车水马龙在此处按下片刻的暂停键，走过小桥左拐，很容易就会发现“寻鲜”。门面简单而清新，青绿的字写着：“用寻找爱的态度，去对待鲜美食材。”推开玻璃门就能感受到复古的美式乡村氛围，红砖的墙壁，爬满了郁郁的绿，别致温馨。一楼只有几排桌子，安排得很宽松，可以顺着植物墙去二楼。一上二楼画风陡变，立马从小清新穿越到了豪放派，志哥酝酿了半天的小文青还没醒来又晕睡了过去。

原以为店里主打的是类似于岳父餐厅的概念菜，本来我还打算文艺一把，一看菜品，才发现这家店的接地气。不过这算不算最近很流行的“反差萌”呢？

不管是蔬菜还是肉类，无论是昂贵的还是平凡的，只要去尊重每一种食材，都可以烹饪出至鲜的美味。

姜酒虾蛄



虾蛄对切，炖上姜酒，姜酒是招牌自制，姜味不辣且浓郁香甜。大家都心照不宣地吃了后半段，然后把许多虾蛄头留给抓狂的志哥。如果能在留下的姜酒汤里再加一碗索面或粉干，那感觉就更完美了。



关注【瑞安日报一志哥搜店】，知晓瑞安最及时的美食咨询之外，还能获得大量的试吃机会和免费美食，你不心动吗？

好多串

除了没有酱料可蘸，完全是成都冷锅串串的风格，“鲜香汤”内红油厚重，奇香四溢。丸子、土豆、腊肠、豆腐泡、黄瓜、明虾、蟹柳……数不完了，随便吃！噢，你说辣得人吸气？楼下有特色扎啤，清爽解腻，随便喝！



鹅掌粉丝煲

嫩绿的小葱，鲜红的枸杞，酱黄的汁水混在一起，随着热腾腾的白雾，香气扑面而来。卤鹅掌煲得软烂，简直入口即化。



酱爆螺丝

这个季节正是吃螺丝的好时候，现在的螺丝味道鲜美，肉质肥，特别好吃。寻鲜的酱爆螺丝有点微酸带甜，豆瓣酱的香味更是把螺蛳肉的肥美鲜嫩衬托得淋漓尽致。

