

工欲善其事，必先利其器

专注于食品机械30年的老厂，居然开了一家“烘烤记”



钢管鸡

一句“下雪了，怎么能没有炸鸡和啤酒”让炸鸡变成了爱的信物。隔离空气后高温油炸下的炸鸡，金黄妖娆地站在钢管边上，鸡皮在高温油炸下已变的酥脆，趁热撕下，蘸着甜辣酱真是太满足了。鸡肉吃多了怕腻，“烘烤记”贴心的搭配上满满一圈的酸萝卜，解腻又爽口，小白龙吃的完全不顾人类灵魂工程师的形象。作为一只专业的炸鸡，配方是辅助，专业的厨具才是主攻。



文 | 王志 金梦梦 王丽伟

子曰：“工欲善其事，必先利其器。”成就一道美味，新鲜的食材、精湛的厨艺固然重要，但是一套专业、精准的厨具设备也是必不可少的。

在瑞安沙海底路口，有这么一家店，所有的厨房设备都是自家精工打造的，炸鸡炉更是被国内外多家餐饮连锁机构所采用，搜店小伙伴们听说了这个信息之后，立马逼着志哥带他们前去看看。

“父亲在上世纪80年代初就创办了勤奋食品机械厂。主要生产研发各类食品机械，有些炸鸡炉，烘烤箱的设备，都是主要供给一些国内外知名连锁的餐饮企业。上海有好几家打着韩国炸鸡名号的店，用的设备都是从我家进货的。也就突然一下起了念头，为什么不试试自己做一家店呢？”Boss张哲跟我们介绍自己开店的最初想法！

“烘烤记”名字取得随意，“生”得意外。张哲只是想用家里生产的专业“利器”开一家炸鸡小作坊给街坊们打打牙祭，却在装修时，被要求完美的性格一路扶持，意外之下装修成了有点逼格、有点温馨的西式小餐厅。

店面是自己的，设备是自己的，所以也就能理解，为神马店里的东西这么便宜的原因了！

炸鸡杯

萝卜青菜各有所爱，谁说炸鸡一定要配啤酒？上层是炸鸡年糕，下层是奶茶的搭配也是秒杀很多吃货的极品。据说每天都卖到断货。



小食拼盘

请忽略后面两款。但是前面这个墨鱼丸是真的好吃。口感劲道，鱼香浓厚，Boss说，原料是从苍南一家很有名的墨鱼丸专卖店进的。



肉酱意面

意面是最接近中国人饮食习惯的西式面点。“烘烤记”的肉酱意面里更像是中意混血的炸酱意面，有肉糜酱香，有意面筋道，虽少了常规酸甜味，却更显得温和。



黑椒牛柳意面

第一次吃到有一大块一大块牛柳的意面，Boss真是慷慨任性。柔韧筋道的意面蘸满了鲜美丰厚的酱汁，就着牛柳满满一口吃下，画面真是太美了。



海鲜意面

相对两款肉类的意面，志哥还是比较喜欢海鲜意面，用了传统意面的红酱，搭配新鲜的虾仁、蟹柳、香菇等，酸甜适中，味香浓郁。



牛排

不想用过多的文字描述了。据说和瑞安某家有名连锁牛排店的货源是一样的！所以供货商一直劝Boss提价。Boss却说，他家周边都是学生比较多，所以，不亏本就行啦，没有必要赚太多！



果汁

原汁果汁。最近朋友圈里极流行的原汁榨汁机出的果汁，出汁率比较高，氧化比较少，甜橙与苹果搭配、甜橙与雪梨搭配，酸酸甜甜，清清爽爽，合适像我们这种懒得吃水果的人。



至尊牛排

同样来自澳洲的牛肉，肉质比较柔软，不含肥膘，口感韧度强。牛肉的脂肪含量在肉类中属于比较低的，想吃肉又怕胖的吃货首选。



自然素食沙拉

四月不减肥，五月徒伤悲，六月路人雷，马上就要到露肉的季节了。Boss很和适宜地推出了补充碳水化合物及蛋白的健身沙拉跟低卡路里的轻食套餐。

老板看着志哥的体形，体贴地上了一份减肥素食沙拉，但受到了同行女吃货们的追捧，享受低卡路里的美食，即可过嘴瘾又可保持身材。奶香的土豆泥、水煮鸡蛋、清香的西兰花简单营养又健康。



皇家鸡胸肉沙拉

澳洲进口鸡胸肉，配上黑椒汁，经过铁板的化学作用，志哥在拍照时就被香气完全打败，放下相机直扑鸡肉。鸡肉软嫩可口，齿颊余香。



以上几款沙拉都配有特调的黑椒汁、蘑菇汁与沙拉酱。志哥觉得肉类还是搭配黑椒汁比较有爱。更有追求的吃货可能觉得鸡肉、牛肉用铁板烧含油，不够减肥，不用怕，“烘烤记”说啦，还可以用清蒸。

对了，差点忘了提下！“烘烤记”还可以承接小型的Party哦！

