

# 以诚意为原料，奉上夏季热情的烧烤！



文 | 王志 金梦梦 王丽伟

烧烤，可能是人类最原始的烹调方式。据传伏羲是咱们吃货大国的烧烤的发明者，他教人们用火把鸟儿、鱼儿烤熟了吃，由此，人们吃上了香喷喷的烤肉。

人如果身处自然界中，没有其他炊具而只有火和生食物时也得采取这原始的办法，烤肉的同时可以让人们思考祖先在饮食文化史上的艰辛探索，并对祖先的聪明才智发出由衷的赞叹。

烧烤在现代，已经成为我们很普遍且受欢迎的消遣模式，一桌烤串、啤酒，三五知己，朋友小聚、家庭聚餐都可。早在两三月之前，志哥就收到消息：温州十分火爆的烧烤品牌“俺爱”将进入瑞安！并且在装修期的时候，也看到其门口贴着张霸气的纸条：这将是瑞安装修最好的烧烤店，没有之一！



去的当天，大概是18时30分左右，算是上晚餐的高峰期，店内一片沸反盈天。肉香、油香、酱香、铺面而来，很多男生的脸上熏熏然，而女生则是一副笑盈盈的样子。上回见到把烧烤当做正儿八经的餐厅来做的，是已经不见了“撸串吧”。而之前的那句“瑞安装修最好的烧烤店”也基本得到餐饮界很多BOSS的认同：墙面是张牙舞爪的虾兵蟹将，迎门到底是半墙镜子，在视觉上生生拓宽了原本逼仄的店铺。灯光下烧烤盘流光溢彩，食器是最正经的黑红搭配。

## 烤面包

牛奶刀切，先炸至表皮金黄酥脆，再烤。面包奶香浓郁，松软可口，喜甜的可要份炼乳或果酱蘸着吃，但志哥觉得就这样的微甜口感也是蛮讨喜。



## 酥排骨

重重叠叠的长条小排呼之欲出。纯正瓯地做法，肥瘦三七分，炸到肉渣焦脆。咬一下立马肉汁四溢，油香盈口。



## 烤鲫鱼

乍眼一看，并没觉得“俺爱”的鲫鱼有特别之处，内里却隐匿玄机。挑开的鱼肚子里显出一鱼肚子的酸菜，被酸菜熏渍后的鱼肉略透微红，鱼肉清爽不腻，肉质焦香不腥，暗暗给这条心机鱼点个赞。



## 烤鱼片

来自深海鲑鱼肉晒干的鱼肉干，经过炭火熏烤后，多了层烟火味，吃这道烤味时，“俺爱”会贴心的附上一份烤鱼片专用原浆陈醋，是李锦记专门打造的，鲜美的鱼肉干蘸上陈醋，酸甜鲜香，为这份完美、精致的搭配点赞。



## 烤菠萝

一开始，一直以为考菠萝是黑暗料理界的一员。后来找度娘问了下，才知道菠萝里含有一种菠萝蛋白酶，有的人对这种蛋白酶有过敏反应，吃后会出现阵发性绞痛、恶心、呕吐、头痛等症状，有的人在食用菠萝后出现了嘴发痒的状况，这是因为菠萝里的甙类，对人的皮肤、口腔黏膜有一定的刺激性，而在高温炙烤之下，以上物质均灰飞烟灭。看来，烧烤才是很多人打开菠萝的正式姿势！而烤完之后的那股淡淡的烟熏味，让菠萝更具备不一样的感觉！个人很喜欢！



## 烤羊肉

羊肉是烧烤店的标配，也是很多烧烤店的招牌！凭心而论，“俺爱”的羊肉比起那些新鲜现杀的来说，是略显逊色的。但是胜在货真价实。虽说是连锁配送的，不过俺爱的对于客户所反映问题的处理速度，绝对出乎志哥的意料之外！第一次试吃，志哥提出羊肉的肥瘦比例搭配不当，没过几天，发现就已经调整到位了！这个服务态度，必须给点个赞！



## 烤牛油果

牛油果的果核部分被特制的李锦记水果酱油填满，微烤后的牛油果，果香更馥郁，果肉入口绵软，蘸着专制的水果酱油，吞咽后有浓郁香气，如刚蒸熟的蛋羹般润滑。



## 烤野生海鱼

作为店内主打菜品之一，野生海鱼的肉质经过特殊方法腌制后，显得没有那么易碎，但是由于经过温州公司配送而来，时间的长短会影响味道的咸淡，从而使之口味不太稳定！



说到俺爱烧烤，不得不提它的创始人：被誉为“温州烹饪王子”的黄宗燕先生。



黄宗燕获得荣誉无数，一下子也讲不完，所以志哥想说的就是黄宗燕创办俺爱所提出的理念：追求自然，健康美食！乍一看，健康一说与烧烤似乎有点悖论。但是到了店里就会有所明白：时下流行的日韩元素的装修风格，透明的明档操作间及吧台设计，让大家看到食物烤制的全过程。



精选中粮出品的食用油、香港李锦记的调味酱、瑞士雀巢的调味品、内蒙古的羊肉、大连的鲍鱼、韩国的雷鱼、雨润公司的五花肉……因为“俺爱”采用的是最自然的调味品及最优的食材，不添加过多的调味品，可能在口感上没有平时的重口，虽不能称上最好吃的烧烤，但保证是用料最好的烧烤。



店内的每位服务员都佩戴着拥有自己专属二维码的胸牌，如果你觉得哪位小萝莉或者小鲜肉的服务让你感到满意，不要吝啬，掏出手机扫一扫，给他们搭个赏，点个赞吧！

烧烤所具有独特烟火属性，包融了食物的原味及粗鄙。在今天，烧烤向着三个方向发展，有仍保持街头巷尾的路边烧烤，有饭店式个性化烧烤，有驴友们最喜爱的户外烧烤了。无论是哪种模式，“烧烤”始终蕴涵渔猎时代的狂放与浪漫，不断的伸延，篝火烤炙而食的场面，散发出诱人的香味和欢乐的气氛是人们始终无法抗拒的。

七八月，酷暑。宜冰啤，宜烧烤。