

中式的海鲜烧烤+日式的精致装修

瑞安烤串界的Freestyle

文|图 王志 胡蓓伟 王丽伟

刚迈入7月的深夜,淅淅沥沥的雨季终于有了停歇的迹象,静谧中夹杂着一两声窸窣的昆虫鸣叫。夜归人忽然在街尾一角遇着一间日式烧烤屋,几杯啤酒、一盘烤串落肚,就开始不自觉地扯松领口,平日那些一闪而过却秘而不宣的出格想法,于不经意间就在这个让人轻易卸下攻防的地方自我暴露了。



中式烧烤,一直是瑞安最接地气的美食,吹着傍晚的微风,呼朋引伴,痛快吃喝,多少人在撸串中成就了江湖。而日式烧烤似乎承载日式料理精湛和追求完美的工匠精神,显得更加精致,有一种怡然自乐的情趣。坐落在瑞安外滩街角处的越·炉端烧,既有日本居酒屋的风格,也不脱离中式烧烤的风味。在日式炉端烧,既追求高质与精致,从器皿的选取,颜色的搭配,乃至摆盘的讲究,都带着日式的细腻,也融合了中式烤串的特色和瑞安消费者的口味需求。主打的各类海鲜和肉类、蔬菜混搭得刚刚好。

日式炉端烧自开业以来几乎天天客满,门面虽小,里面却别有洞天,小楼里充斥着满满的日式居酒屋气氛。采用了日式原木风格,厚重的木制桌椅,陶质的碗碟,娇艳的樱花树装点着餐厅,温暖洁净。富有特色的半开放式厨房,新鲜的食材整齐地摆在竹篓里,围坐在吧台之上,一边亲眼观看厨师准备食材、烤制小串,还能和料理师傅搭话聊天,而且最正宗的方式,要用船桨给顾客上菜的哟!还配备了超大屏幕投影仪,一边喝着冰爽的啤酒、吃着热气腾腾的烤肉,一边享受视觉体验,这样的仲夏夜岂不惬意?



蒜蓉开背虾



铁板蛭子



焦香三文鱼头



柠香鲈鱼

蒜蓉开背虾

一只只新鲜的大虾在铁板上滋滋作响,浇上爆香的蒜蓉。拨开蒜蓉末,裸露的白色虾肉洁白剔透,裂开的纤维清晰可见,紧密坚实的虾肉夹带鲜香的热气,叫人食指大动。开背后的大虾平整又入味,粉丝吸收了虾的鲜、料的香,一口吸入实在是爽!

焦香三文鱼头

三文鱼肉经过细细烤制后,油脂四溢,足能诱惑到你!三文鱼头热烤至金黄微脆,挤上鲜柠汁,粉色的鱼肉细腻鲜嫩,未腌制过的鱼头也不觉腥,最大程度还原食物鲜美口感,只试过一次你就会爱上它!

柠香鲈鱼

散发的炭火香气被鱼吸收,鱼皮很是香脆。筷子轻轻夹起一大片肥美白嫩的鱼肉,意外的发现鱼肚里竟藏着的一瓣柠檬,四溢的柠檬汁让鱼从内而外散发着淡淡的清新,肉质清甜回味无穷。若觉得淡了,蘸点酱油芥末,你会有不一样的发现。

原味海螺

海螺下铺着一层海盐,正在跳跃着火苗,飘出淡淡的酒香。海螺不添加佐料,吃得就是原本的味道。将螺口的酒汁喝尽,铁签细细绕出螺肉,

可蘸点芥末酱油增加味蕾的刺激,也可什么都不蘸,仔细品尝螺肉的韧劲与肥美。

蒜香青口贝

吃完原味的海鲜,必须再来一打蒜蓉味的青口贝。青口贝壳里溢出的原汁,有淡淡海水的味道,热烈的蒜蓉红酱衬托着奶黄色的青口贝更有食欲了。蒜蓉的鲜甜把青口贝的鲜嫩美味烘托到极致,还有股淡淡的奶香,吃过的人都对它欲罢不能。

蒜蓉黄金贝

黄金贝属于好吃不贵系列,肉质比一般的扇贝要厚实几分,满嘴贝肉连齿缝都能溢出鲜香来。蒜蓉、粉丝与扇贝三者关系如铁三角般坚固,粉丝却好吃到可以再单点一份来继续。

蒜蓉生蚝

生蚝开起来个头又大又饱满,肉质肥厚且滋味鲜美爽滑,再加上难以抗拒的蒜蓉,就这壳里的海水喂地一下滑入嘴里,满满的鲜味充斥整个口腔,怎一个爽字了得。

培根芦笋圈

咸香的培根卷住嫩绿清甜的芦笋,避免被直接炙烤,而内部已经被渗透进了肉香。鲜嫩的芦笋吸收了培根的烟熏香味,一口一个,咀嚼之



原味海螺



蒜蓉黄金贝



蒜香青口贝



蒜蓉生蚝

中爽脆的芦笋与油脂融合,吃再多也不觉得腻。

酱香年糕

原本为了填饱肚子的主食,竟成了抢手货。挑选专用于烧烤的年糕,刷上特调甜蜜酱、烧烤汁,年糕外皮烤的酥脆焦香,内里软糯清甜。

香烤猪排肉

鲜嫩的猪排在经过木炭火的洗礼之后,呈现淡淡害羞的红色,用更加内敛与饱满的状态,等待着挑剔食客的筷子。孜然带出肉原始的本

味,肉质扎实有嚼劲,唯一遗憾就是肉汁不够充盈。

烤香蕉

据老板口述,这道菜如果烤成功了应该是香蕉烤至软化,入口如冰淇淋般丝滑,只是志哥一直也没尝到成功的烤香蕉,如果你们有运气好的,可以试试。

铁板蛭子

个个肥美匀称的蛭子,根本不用太多的调味品去粉饰,新鲜、肥嫩就能把挑剔的味蕾全部搞定。



培根芦笋圈



酱香年糕



香烤猪排肉



烤香蕉