

闭着眼睛随意点的聚餐好去处

# 创鱼工坊专治纠结症吃货

文|图 王志 胡蓓伟 王丽伟

终于和炽热的夏天撞了一个满怀,减不减肥,伤不伤悲,全然抛诸脑后,现在只想在太阳落山之后,约上好友或是带着家人,去尽情地撒欢。但是每到饭点,就会陷入一种不可描述的沉默之中。吃什么?去哪里吃?这是一个比老婆和妈妈同时落水先救谁还要难以回答的问题。

今天要给大家种草的是新开的创鱼工坊,一家闭着眼睛随便点点都难出错,味道、环境和价格基本上能满足大部分人需求的餐厅,简直就是选择困难症的救星。



店内主打简洁复古的loft工业风,以黑灰为主色调,暴露的水管、灰墙、工业的齿轮,显得冷峻、酷感十足。复古桌椅与旧物件的混搭透露出浓浓的怀旧气息。墙壁上色彩艳丽的Q版鱼图,让整个空间适当增加一点色彩,更能凸显艺术范儿。二楼设置了大大小小的包厢,适合多人聚餐,简单的圆桌,舒适的座椅,赶紧约上你的小伙伴吧。



浓汤筒骨鱼



醉蟹钳



老妈红烧肉



酸菜钉螺煲



小胖扇子骨



口味牛筋煲



卷皮小炒肉



杨枝甘露



沸腾麻辣鱼

## 浓汤筒骨鱼

开吃前赶紧先盛一碗汤,没有厚重的红油辣椒和味精添加剂,只用猪筒骨和鱼熬出来乳白色的汤底,再加入枸杞点缀,鱼头的鲜美中融进猪筒骨的浑厚,那种香甜好像在口腔中放烟花。黑鱼肉质鲜嫩,没有川味的辛辣干涩,更多的沾染了江浙的温润气息,大块的肉连着骨头的筋膜十分香,还有骨髓,回味无穷。豪气的老板会根据会员用餐人数免费送筒骨,加量不加价哟。

## 沸腾麻辣鱼

还未上桌就已闻到阵阵香气,像跳着水蛇舞的舞娘一般勾人的袭来,让人难以把持。满满的红辣椒覆盖着白嫩嫩的鱼肉,夹一块嫩滑的鱼片送入口中,那麻辣味恰到好处地渗入到鱼肉中,瞬间点亮了味蕾,细嫩咸鲜,麻得舌舌酥软。

## 醉蟹钳

经典的醉蟹钳是最好的下酒菜。每一根都很饱满,也很好啃,一咬一吸蟹肉就轻轻松松钻进了嘴里,肉质滑嫩,鲜美异常,且伴随着一股浓浓的花雕酒香。这种微甜的口感,一根接着一根,分分钟光盘。

## 老妈红烧肉

经过文火慢炖,外表红得发亮,馋得人口水直流。尽管加了水果椒,有些唬人,它仍然属于江南风味的菜肴,口感细嫩,汁甜味浓,像糖醋排骨的做法,却有肉感。鹌鹑蛋吸收了酱汁的味道,香浓入味很是Q弹,作为红烧肉的配角差点抢了主角风头。

## 酸菜钉螺煲

饱满的钉螺一吸,顺着酸菜的汤汁滑入到口中,钉螺包裹了酸菜的酸爽,酸菜浸润了钉螺的鲜味,入口那一点微酸融合一点微鲜,滑过舌尖,刺激味蕾,让酸爽鲜香颤动灵魂,简直太开胃了。

## 小胖扇子骨

小鲜肉出没,带骨更带劲。扇子骨就是猪的肩胛骨部分,用最简单的烹饪还原猪肉的鲜味,肉质细嫩,特别鲜甜,让你过瘾地大口吃肉,绝对是食肉吃货的福音。老板还贴心地配备了两种蘸料,特别推荐秘制辣椒粉,微辣干香,吃着也很带劲儿。

## 卷皮小炒肉

淡红的肉片闪着光泽,绿色的青椒和赤色的辣椒点缀其中,碗底盛着

金黄的汤汁。光看这颜色,闻着这喷香,就刺激人的舌头。用厚实的面皮包裹住小炒肉,全部塞入口中,五花肉多余的肥油逼了出来,瘦肉不柴,味道更香,面皮劲道朴实无华,里面肉质细嫩多汁,一口下去实在太满足了。

## 口味牛筋煲

整个煲牛筋用料很足,青椒、红椒点缀着,鲜美香菇的搭配着,看这艳丽的色泽,没人能抵得住这诱惑。咬一块牛筋,很是筋道,有些微辣,软但又不绵烂,富有弹性嚼起来最过瘾,整个口腔似乎都变得黏糊糊的。

牛筋是补充胶原蛋白和强筋壮骨的好东西,经常熬夜加班的志哥必须多吃一点。

## 杨枝甘露

明明是茶餐厅却做出了专业甜品店的味道,将芒果打成浆加入新鲜纯牛奶,撒上芒果丁和西柚果肉,浓郁的牛奶醇香被酸甜的芒果中和得恰到好处,喝一口就知道是真材实料绝不加水。上一秒志哥还在和吃货团搭话,下一秒就空杯了,这么好吃的甜品却是会员专享福利,撒泼打滚求成为会员呀,老板!



沸腾麻辣鱼