

星级厨师的秘制酱椒 吃一次就上瘾！ 鱼头界的 “大魔王”现身



文| 王志 胡蓓伟 王促 阮伟思

暑期档沉闷许久的中国电影,吴京带着“战狼”走来,把中华之霸气,狠狠地甩给世人看!目前票房已超越周星驰电影《美人鱼》,问鼎中国电影史票房冠军,还跻身全球票房TOP100。虽然星爷的那条美人鱼已背过身缓缓潜入幽幽的蓝色深海,但瑞安美食界实现的“狗熊鱼”一下子跃进了市民的心里。吃多了剁椒鱼头,换换口味试一试酱椒鱼头,绝不会让你失望。鱼肉鲜嫩入味,辣而不燥,沾汁儿拌面吸溜一口更是赞到爆,会吃出一身汗,但是吃完一定会大呼过瘾、酣畅淋漓,是这个夏天比《战狼2》更燃的存在。

周杰伦一首歌的歌词“海鸟跟鱼相爱了,只是一场意外……对不起,在‘狗熊鱼’里并没有狗血的爱情故事,而是三个气味相投的朋友上演的瑞安合伙人。“狗”:一个帅气逼人,前知名美食栏目的电台主播;“熊”,一个喜爱美食、热情大方,曾是专业武术运动员的美女侠客;“鱼”,一个技艺精湛,曾担任职业技术学校烹饪老师的大厨。三个外号合在一起就凑了一个店名“狗熊鱼”,所以不用电话举报贩卖野生动物啦,年轻人要搞点事情,就是这么简单利索。

店很偏,位于莘阳大道的一条巷子里。店也不大,满打满算也就勉强摆放了8张桌子。店的装修也很简单,几张原木桌,搭配皮质座椅,倒是有点像是在老朋友家里做客一样亲近放松。进门正对面的墙壁上,有着三位小伙伴的Q版墙绘,边上的桌子上则摆放着狗熊鱼公仔,似乎处处都是友情的见证。

大老远跑到这边,当然是冲着秘制的酱椒鱼头。剁椒鱼头和酱椒鱼头都属于湘菜,但一菜一辣,百菜百味。如果说剁椒像个直爽的北方姑娘,一上来就是辣得强烈,那酱椒则像个温婉的南方妹子,不单纯地追求辣得刺激,而是要辣得恰到好处。

对于百度上以原材料的不同来区分剁椒和酱椒的说法,担任过技校烹饪老师的“鱼”主厨却微微摇摇头,笑着向志哥道出属于厨房的秘密:原料不同只是片面的说法,毕竟百度也是人写的。其实两者在真正意义上的不同是料理方式的区别。虽说每家餐厅的剁椒酱的味道不尽相同,但是基本上都是属于辣椒腌制发酵的产物。而酱椒其实是在剁椒的基础上再加工。将做好的剁椒与洋葱、蒜泥一并加入油中提香,然后加入豆豉与其他保密配方一起搅拌,随后小火熬制约2个小时,这样才算是真正的酱椒酱。

酱椒熬好之后,鱼头的料理就变得简单了。但简单不代表轻松,新鲜鱼头必须在清洗的时候,仔细地将鱼鳞清理干净,然后将其八刀切开,淋上秘制的酱汁,最后再浇上之前做好的酱椒酱,放入高温蒸炉,



大火十几分钟之后就可以出锅了。在此不得不再感慨下厨师的辛苦,志哥在厨房仅半小时,感觉就像蒸了一遍桑拿,眼镜起雾,全身湿透,很难想象厨师们是如何整晚在40多摄氏度高温中坚持工作。

蒸熟的鱼头,卧在盆底,酱香味十分浓郁,那些既爱吃辣又怕太辣的吃货们,只要吃上第一口,就会忍不住一直吃下去。酱椒的神奇之处在于,这满嘴的香辣,却到喉即止,让不少吃货免去呛喉之忧。

当然也有食客觉得,完美的酱椒汁,光吃鱼头似乎缺了点什么。此时各种食材都可以充当鱼头的伴侣了,你可以加麦尖儿、土豆粉和金针菇、水鱼、北极贝裙边、雪花牛肉……夹一撮往汤汁里浸,吸了汁马上入口,味道更加厚重饱满,简直是下饭利器。



[志哥推荐]

■ 海鲜拼盘

蛏子、水潺、大虾、扇贝,排列得整整齐齐,淋上秘制的酱料和蒜蓉末一起焖煮。美味在高温中酝酿发酵,饱满的肉质和鲜艳的色泽让人hold不住。“狗熊鱼”里的海鲜都是现点现做,当盖子揭开,海鲜热气滚滚地出现在你面前时,那种压抑已久的对海鲜的欲望一定会让你无比抓狂!浓郁的汤汁已满满渗透进各种海鲜,蛏子个大,肉嫩而肥。鲜虾肉质弹而紧;水潺入口即化;扇贝厚实饱满,各种鲜渗透在一起,真的是眉毛都要鲜得掉下来。一锅吃得超满足,吃得太急舌头被烫麻了事儿咱就不提了。对了,海鲜烫的食材都会根据季节微调,不会一成不变哦。

现在的鱼头馆,小菜是标配,全部摆放在柜台里,看中自己拿。简单方便又随意,但如果所有的菜品都和其他店一样,志哥怎又会在此啰嗦呢。

■ 永嘉古法熏鸡

看到这几个字,“狗熊鱼”中“狗”

的身份已然呼之欲出了。就是之前910食乐天天的主播之一曾小杰,而店里的熏鸡也正式由他从永嘉带至此地,只是时下缺了西北风的洗礼,少了些许风味。而追求品质的“狗”主播也决定,将暂停熏鸡的售卖,等到秋风起时再上桌。

■ 熏鹅掌

与熏鸡同宗同源,但是论下酒,熏鹅掌啃起来尤胜熏鸡,就像志哥某小编说的“好吃就两个字,何必用那么多字眼去解释。”

■ 秘制鸡爪皮

三种醋以完美的比例调制成就了它的“清新”气质,撒上香菜末、洋葱末,很是清爽开胃。皮韧肉香,满口Q弹的胶质,鲜香脆爽,带着一丝酸甜味、蒜香味在口腔中百转千回,再接一口冰啤,没有比这更解馋过瘾的了!钟情不二,强烈推荐!

走进这样的小馆子,就像是和一位老友见面,无需顾忌也无需多言,坐下来点几样小菜,上一份鱼头,大口喝酒,就是夏天最美好的事情。



浇上酱椒酱



放入高温蒸笼



各种食材充当鱼头的“伴侣”



海鲜拼盘



扇贝



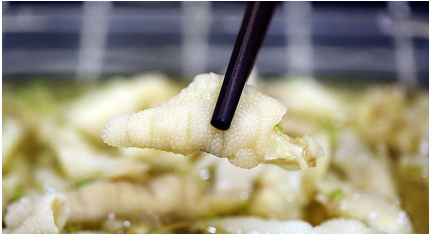
水潺



永嘉古法熏鸡



熏鸭掌



秘制鸡爪皮



关注“志哥搜店”,获取更多美食信息

