



关注 志哥搜店 获取更多美食信息



土笋冻

13年,不止满足于一道经典 他的美食世界里创新无极限

王志 胡蓓伟 金萌萌 王丽伟

现如今各类美食遍布瑞城,有人在不断 种草 和 拔草 ,遇到美味总会喜新厌旧。没想到,我们会因为一道 沸腾 了13年的经典,而对一家店情有独钟。

传统又不失创新,经典又千变万化。在沸腾酸菜鱼这里得到了很好的体现。用时13年,只为做好一道鱼,但又不满足于一道鱼,在他们的美食世界里,创新无极限。无论从食材的选择,美味的诠释以及服务空间中的每一处神经,都酣畅淋漓地散播着丝丝的创新精神。

骨子里的创业因子让阿本辞去了14年星级酒店的主厨职位,进入了沸腾酸菜鱼,成为合伙人之一。他用上等新鲜的食材,严谨的操作程序加上匠人般的研发精神,将一道道原本只出现在大酒店的菜呈现在餐桌上。

不知不觉新店开业已几个月。原木色的桌面与红绿色的铁椅,加上龙泉青瓷的餐具,都已经成为这里独特的标志。



雀脆豆腐



鱼面



红枣酿苦瓜

志哥推荐

桂花山药糕

软糯清香的山药捣成泥状做出一个个小方块。金秋十月,正是桂花开放时节,淋上甜滋滋的桂花蜜,吃起来粉粉的,很细腻。

红枣酿苦瓜

夏天悄悄溜走,但高温天气还没有结束,这样清热败火的食物就再合适不过了。去核的红枣卷起来塞进苦瓜里,再切成薄片。苦瓜清脆的口感也更为突出,红枣甜丝丝的,会抵消不少苦瓜的苦味。再蘸取适量桂花蜜,更是别具风味。

龙泉麻糍

看起来像极了温州的传统美食猪油膏,但里面却大有乾坤。表面金黄酥脆,一口咬下,糯米和紫菜的香气瞬间充斥口腔,淳朴食物带来的幸福感油然而生,传统的食品在阿本师傅手中再一次焕发出了新的生命力。

醉蟹

这个季节的蟹最是肥美。醉蟹是阿本在某酒店就职时的点单王,溏心蛋一样的蟹黄,嫩凉粉一般的蟹肉,充足时间浸泡秘制出的醉蟹出品霸气。酒香浓郁带点儿鲜甜和胡椒的入味,一盘根本不过瘾。

黑胡椒猪肚鸡

诚意满满的一道新菜,用大骨鸡架精心熬制8小时,成就这一锅醇厚浓白的汤底。再加入本地猪肚的温和,融入散养走地鸡的鲜嫩,还有海南纯天然的白胡椒粉的辛香。在这个时节就应该来一碗暖心又暖胃



龙泉麻糍

的胡椒猪肚汤。

火焰醉鸭

上桌后仪式感满满,这是一只浴火重生的醉鸭。鸭肉切块在白砂锅里炖熟,盖上锅盖继续浇酒等待,点火仪式的到来。火焰蹭一下冒在眼前,整个过程就如同魔术一般,红红的烈火作用下把酒的蒸汽逼入鸭肉当中,香气四溢。鸭肉吃起来会比其他的禽类更加有韧劲儿,且肉瘦不柴,酱香满口。鸭的鲜味和酒的香醇混合一体,真是鸭不醉人人自醉。

秘制鲫鱼

鲫鱼刺多,肉质细嫩,有耐心的食客才能坐下来慢慢享受这美味。

鱼面

对于瑞安人乃至温州人来说,鱼面是很常见的美味,但是温州鱼面其实应该称之为鱼丸更准确。而阿本亲手工制作的鱼面才能算是名副其实。用鱼肉加少许淀粉做成面条状,口感非常爽弹,每一口都能散发出鲜香味,和豆芽混炒,弹牙结合爽口,特别美味又饱腹的一道菜。

砂锅香芋

芋头片轻薄暖糯,乳白色的汤汁,粘稠得能拉起一股股细细的丝,新鲜的三层肉潜伏在色调相近的芋头片中,极大地提升了整道菜的质感。

芒果蛋黄

作为一个新兴的美食概念,分子料理酷



醉蟹



砂锅香芋



黑胡椒猪肚鸡



秘制鲫鱼



目鱼酿杭椒



火焰醉鸭



桂花山药糕



酸菜



芒果蛋黄

炫的外表近年来深受大家的喜爱与追捧。简单来说,光看菜品的样子你根本都不知道是什么。乍一看就是蛋黄上冒出了泡泡,一咬蛋黄一样的外表竟然在口中迸发水果的香甜,令人无限惊奇。这道甜品由于制作工艺较为复杂,想要一饱口福的亲们需要提前预定哦!

雀脆豆腐

油条炸得嘎吱脆,轻轻一咬就碎了。油条上面铺的一层豆腐浇润着一层肉末酱汁,平衡了豆腐寡淡的滋味,润滑的豆腐和焦脆的油条,意外的和谐美味。

目鱼酿杭椒

这嫩绿油光的外衣再加上颗粒状的蒜蓉末,乍一看就是丝瓜呀!当小急编不可耐地塞进嘴里,只能说阿本师傅套路太深了。下饭绝配杭椒包裹着鲜美嚼劲的鱼饼,配上蒜蓉的香甜,啥也不说了,再添一碗饭!

酸菜

酸菜切得大块,粗犷,水分丰沛,细腻。咔嚓咔嚓,一咬,酸菜被腌制得十分入味,不过分酸,也不过分的咸,甚至还有轻微的甜,以及辣椒碎带来的一丝令人不易察觉的辣味。明明是新酸味,反而能吃出时光感。