

又出大招啦！ 瑞安这家开了14年依旧火爆的老店

文|王志 胡蓓伟

十四个春日、夏夜、秋来、冬去,有些人,说走就走了,有些故事,过去就结束了,有无数的情节和这座城一起更迭。而这家老店一直都在这里,同样的食材、调料、烹饪方法却在时间的烹调中成了瑞城人舌尖上挥之不去的记忆。



一家店,能开十四年,有些因为味道正,有些因为与时俱进、开拓创新,有些因为一直不懈的努力,而沸腾拥有以上的所有原因!从最初的锦湖店,到安阳店,甚至扩张到厦门,再到如今莘塍新店,对于虹姐来说,十四年承载着顾客的信任,更

是一段不忘初心的坚守。

自从经常被塘下和莘塍赶来消费的吃货抱怨路程太远后,虹姐就记在了心里。于是,就有了这家刚开的莘塍分店,另外塘下店已经在装修中。店面没有铺张的装潢,和花哨更是不沾边,只是简简单单的

干净,一进门就是点餐区域,为你承包了一个小鱼池,美味的酸菜鱼从现捞一条活蹦乱跳的黑鱼开始!二楼的四方木桌和长条板凳再用镂空的木墙隔出一个个独立的用餐空间,用最质朴的店装载最厚实的味道,以味服人。



志哥推荐

招牌酸菜鱼

进店第一件事就是到鱼池选一条大小合适的鱼。一般四个人之内的话,选一条1.5公斤左右的鱼就差不多了,当然个头更大的也有。店里以黑鱼为主,毕竟肉嫩少刺,深得大众喜爱。专门高薪聘请的杀鱼师傅,刀工一流,快手切出的鱼肉薄片划一,片片晶莹剔透、薄如蝉翼。而由独门秘方做出的酸菜鱼,一端上桌,浓郁的酸菜味便要在空气中发酵一般飘入鼻腔。因为鱼肉切得薄,烫熟了卷成花瓣一样的弧度,每一片鱼肉带着一点点鱼皮,鱼的嫩滑一瞬间就溜进喉咙。酸菜的酸来吊出鱼肉的鲜甜,一个酸到极致,一个鲜到入魂。

只吃鱼片不喝汤简直跟没吃酸菜鱼一样,这个汤特别鲜滑开胃,反正志哥是一人干了两大碗。

榴莲鸡

当然,除了火了14年的这道沸腾酸菜鱼,厨师长阿本则不遗余力地研发着各种新菜。榴莲控爱好者都懂,有一种水果,即使全世界都说它是臭的,你们也要誓死捍卫它是香的!爱吃榴莲的宝宝一定不可以错过哦!喝一口汤,榴莲味融入汤里,完全没有抢过鸡本身的鲜味,还让鸡汤更为清香。据说一个榴莲抵得上十只老母鸡,可要多喝汤补一补了。榴莲份量足,炖得软烂,鸡肉肉质软嫩,

渗透进了榴莲的汁,味道清甜而香郁。

石烹猪肝

先将鹅卵石加至300摄氏度以上的高温,然后倒入已调好味的猪肝,猪肝瞬间变熟。快速地翻动石头,爆炒的香气立马侵入鼻腔,整个过程不过7秒。猪肝就是要吃那第一口嫩,一变色就要下筷子。没有猪肝的腥气,但又留住了猪肝的鲜嫩,赞。

口水鸡

口水鸡的外观特别吸睛,用糖衣包裹住辣油,筷子轻轻一敲,哗啦!黄黄的鸡皮淋上油亮鲜红的秘制调料,色泽饱满,自带情调。嫩生生的鸡肉Q弹爽口,有辣椒油的香,还有几分麻,下肚舒爽不油腻。

干叶害羞虾

滋溜滋溜,香气即刻在空气中弥漫开去,每一个干叶豆腐都切得匀称相当,仔细一看还暗藏玄机!鲜嫩的大虾头埋在Q弹的干叶中只露出虾尾,确实很害羞的一只虾!干叶豆腐的Q弹配上大虾的鲜美相得益彰!

脆皮粉蒸肉

造型很别致,炸好的容器里插入春卷,一口下去口感酥脆,内里还暗藏玄机,包裹着肥瘦相间的五花肉,口感层次丰富,平凡的食物,吃起来也是妙趣横生!

低温煮鸡蛋

抖音网红同款料理一秒GET!鸡蛋放入干冰水中,腾云驾雾而来,仙气十足。鸡蛋用低温慢煮,当你把蛋壳敲开时,会惊奇地发现蛋清还是半凝固状态,可蛋黄已经凝固了。滴上几滴酱油,蛋体入口即化,特别鲜美。

奥味凤爪

选用进口的凤爪,个头真不是一般大,大V说啃了半天还没啃完。虹姐说上新第一天就卖了50多只,必须要推荐,提前24个小时卤制,让滋味慢慢渗透进鸡爪。每一只都丰腴饱满,连筋带肉都酥烂入味,又不失嚼劲,回味带着淡淡的红酒清香,非常清爽。

脆皮鲜奶

结束前,来一份甜点,那是标配。脆皮炸鲜奶,真算得上牛奶的最高美味吃法。酥脆的外皮包裹着浓郁的鲜奶,外皮酥酥的松脆香甜,浓浓的奶香味充满整个味蕾,一口气全部吃光光,实在对这样的酥脆甜糯甜品抵不牢啊。



获取更多美食信息
关注「志哥搜店」



石烹猪肝



榴莲鸡



口水鸡



干叶害羞虾



脆皮粉蒸肉



低温煮鸡蛋



奥味凤爪



脆皮鲜奶