



一鱼五吃!

这家隐藏颇深的餐厅，竟用一条鱼让你直流口水！



■王志 胡蓓伟

作为一名靠海长大的孩子，志哥从小就被灌输吃鱼会变聪明的观念。长大之后，因为工作原因，志哥差不多吃遍了瑞安的大街小巷，酸菜鱼、水煮鱼、沸腾鱼、清蒸鱼、红烧鱼、松子鱼等等，总的来说，有点审美疲劳！

前段时间，去上望挂职的同事一直给志哥推荐一家能吃全鱼宴的餐厅：“从鱼头、鱼尾到鱼肉、鱼骨、鱼皮一样都不浪费，涮、炖、烤、炸、煮，简单的一条鱼，能在这里变出5种花样，简直把一条鱼做到了极致！”他流着口水在志哥面前唾沫横飞的样子，成为了啾姐手机相册中的经典。忙完了吾悦广场开业的吃喝玩乐购攻略，志哥终于想起了这家店，就带着众小编为大家前去尝试。

龙门宴躲在上望街道望东西路的一众排档里，远远望去，感觉平淡无奇。可是当你的脚踏入店内，立马会感到一点小震撼。院子两边是全透明的落地玻璃窗，中间是宽敞的露天餐桌；屋子里巨大的绿植悬于半空中，抬眼望去，整个“空中花园”就在头顶，与店内桌椅相呼应的原木色统一了视觉观，在这里吃鱼，给人一种身处大自然的放松感。

根据老板的介绍，该店采用黑鱼，一鱼五吃是指鱼片涮着吃、鱼骨烤着吃、鱼排炸着吃、鱼头鱼骨炖着汤吃、鱼肉馄饨煮着吃。这么细分的吃法，还真是不多见。由于吃法比较独特，很多吃法的食材需要下午提前备货，所以根据经验，按比例分配“五吃”的份量。鱼是1.5公斤起卖，大约是分配到的鱼肉差不多是12碟。店内提供三种汤底：原味清锅、番茄锅底、酸汤锅。

一吃

炖鱼头汤。 炎热的夏季很容易没胃口，番茄锅底就非常适合C位出道了。高汤是用整只鸡，整只鸭和猪骨一起经过8小时炖煮而成，鱼头已经被偷偷地煮进锅里，一定要认真捞一捞锅中的精华，在蒸腾的热气里还能看到中间隐约翻腾的鱼肉。勺一碗汤酸甜鲜美，还能吃到炖烂的番茄粒相当浓郁。



三吃

烤鱼骨。 鱼片用来涮烫，剩余的鱼排也要好好对待，因为事先用秘制酱料腌制，鱼骨从出场就呈现出一种高调“中国红”。被烤制成金黄色的时候，咬下去可以感觉到脆皮香口，鱼肉细嫩，再加上烤制之后的焦香，好吃得连骨头缝也不想放过！



吃完鱼还能吃烧烤

桌子的中间是一个大大的炭炉，食客入座后，有专门的师傅帮你上炭。中间用来涮鱼的锅底，周边一圈就是烤盘，铺上烤纸，再刷上油，一边吃着鱼，一边烤着肉，太勾引人了！一切的烧烤配菜在这里都能烤，大多食材都是限量供应，不放到第二天，图的就是个新鲜！



烤五花肉：一谈起烧烤艺术，绝对不能少了五花肉的身影，肥瘦兼搭的肉片直接把志哥征服了。因高温慢慢缩小的五花肉，噗嗤噗嗤溢出油光，配上清新的生菜，完全是绝配，入口之后一点也感觉不到腻。



二吃

涮鱼片。 为了让大家吃得放心，透过大大的玻璃窗，大家能清晰看见师傅们片鱼的所有过程。为了达到超薄体验，师傅早就练就了“神功”，不知道这刀法传自何门何派。咻咻咻~刀光翻飞之后，把鱼片拎起在灯光下呈半透明状。晶莹雪白的鱼肉中还透着“娇羞”的粉嫩，薄如蝉翼的鱼片，中间仅靠一道鱼皮相连。片好的鱼肉整整齐齐地摆放在六层提笼里，以蝴蝶状方式装盘，玲珑剔透，逼格满满。用筷子轻轻捻起一片薄厚均匀的鱼片入汤后一秒就变色，涮6-10秒能达到鱼肉最佳口感。鱼片卷缩后更显结实，在调配好的香料碟里轻轻一蘸，带着热气挟入口中，满嘴都是鱼肉的嫩香味，真鲜！志哥觉得最好吃的是鱼皮部位，喇喇声很Q弹、有嚼劲、脆爽。



四吃

炸鱼排。 选取鱼肉最嫩的部分，夹入冬瓜片增加清爽的口感，再包裹上面包糠加以炸制，蘸上搭配好的番茄酱。金黄的外层裹着雪白的鱼肉，外脆内嫩，满口留香，小朋友挚爱哦！



五吃

鱼肉馄饨。 鱼肉馅的馄饨你吃过吗？将片鱼多下的鱼肉，加上香葱点缀去腥包进馄饨，放进锅里煮熟后连汤盛出。肉不算特别多，却刚刚好，鱼肉的软嫩配上薄薄的馄饨皮，鲜味浓郁还有回甘。



特色锅边馍：

香味浓郁的玉米饼是不可复制的经典，新鲜的玉米浆里打入鸡蛋液再加入少量面粉，一勺一个倒在烤盘上自动成型。玉米饼一定要烤得两面金黄，带些许焦褐状才更香，咬一口外面的皮脆脆的，里面却糯糯软软，中间还带有一点清甜的玉米浆，特别解馋。



烤鹌鹑蛋：鹌鹑蛋用锡箔纸包住，上面撒着葱花和红椒末，软Q的外表让人一见倾心，烤熟后清香味搭着蛋香，女孩子也可以一口一个哦！



现点各式烧烤：如果觉得自己手艺不行，那就单点烧烤师傅现烤的撸串，不上个几十串怎么对得起夏日撸串的心呢？



烤牛排：

选用口感细嫩的儿童牛排，边上搭配一碟黄油，先把黄油放到烤盘上融化，然后牛排上烤盘，等牛肉里的血色渐渐消退到你喜欢的程度就可以吃啦。牛肉多汁爽口，带着黄油的奶香味，记住不要烤太久了哟，不然就会失去那种鲜嫩。



获取更多美食信息
关注志哥搜店