



创鱼工坊

人均低还不踩雷 路过这家店,你可别错过!

王志 胡蓓伟

对于每月月光的啵姐来说,没有什么比 高性价比 更吸引人的形容词了。当工资永远追不上物价,好吃又便宜的餐厅简直是想打卡一万年!问题来了,哪里有环境不错、菜色美、味道棒、价格还亲民的餐厅?志哥必须推荐给大家这间随便点都不踩雷的高性价比餐厅——创鱼工坊!



一转眼,创鱼工坊已迎来了周岁生日!主打的筒骨鱼、番茄鱼或是麻辣鱼都让人印象深刻,每一道单独拎出来都很能抗打,它也迅速在瑞城建立了良好的口碑。老板想尽法子把鱼做出各式的花样,调动你的味蕾,最让人无法抗拒的是人均50元就能吃到心满意足。一周年之际,创鱼工坊又推出了几款新菜,邀请志哥品尝!所以不是志哥想吃,我们只是替大家先去尝尝味道,这真是一件痛苦的事情。

位于虹桥北路的创鱼工坊,不少老饕都早就对其十分熟悉。店内的装修是主打简洁复古的loft工业风,以黑灰为主色调,暴露的水管、灰墙、工业的齿轮,显得冷峻而又酷感十足。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版主题墙绘,让整个空间增加一点色彩,还能为整体的工业风添加少许柔和。二楼设有适合多人聚餐的包厢,简单的圆桌、舒适的座椅,让你随性谈天说地。

橙香手撕鸡 把鸡肉撕成小块,淋上用新鲜橙汁制作而成的酱汁,配上哈密瓜和火龙果,色彩缤纷看着心情就好。鲜橙酱汁的加入消除了鸡肉的油腻,香甜的气味更是增添了鸡肉的丝丝回甘,顿觉夏天的味道扑面而来。



秋葵牛肉 翠绿的秋葵和酱色的牛肉粒,看一眼都觉得非常下米饭。嫩滑爽口的牛肉和脆嫩多汁的秋葵,再裹着浓稠的酱汁,入口层次丰富,像一对相识多年的老友般配合默契,每一口都是特别的满足。



芋香小白菜 属于好吃不好看系列,芋头炖得特别的软糯,一到嘴里就化了,透露出一丝丝的甜味,这甜味正是来源于里面的洋葱,再配上小白菜的爽口,搭配得恰到好处。



蜜汁排骨 肉食动物看到肉类眼睛就会发光,更何况蜜色裹身令人垂涎欲滴的排骨呢?肉质煮得软烂了特别入味,轻轻一咬就骨肉分离,排骨味道香甜浓郁,肉质横流的同时都不会有过度的甜腻感。



青花椒柠檬鱼 一个大锅比脸还大的柠檬鱼上了桌,市场价普遍100+元这里却只卖68元。老板,就想问你真的不亏钱吗?当然味道也是没得说,先干一碗开胃的鱼汤,柠檬的清新混着鱼的鲜甜,味蕾顿时被打开了,鱼都是现杀很新鲜,鱼片细嫩柔滑,混着一股淡淡的清新柠檬香味,微酸、沁人心脾。



药膳乌鸡鱼 用清爽来形容柠檬鱼,那药膳乌鸡鱼就是厚重浓郁了,在整只乌鸡中加入枸杞、党参、虫草花等,滋补中草药熬制8个小时而成的汤头,感觉喝了大补汤神清气爽。夹起鱼片时,你能看到一滴滴浓稠的汤汁滑落,放入嘴中,乌鸡和黑鱼的碰撞带出更多的鲜味,从舌尖缓入在味蕾炸开,恨不得一口气把这锅鲜美吞进肚子里。



创鱼香锅 大虾、花蛤、鸡翅、土豆片、花菜、鹌鹑蛋、年糕,各种荤素的食材经过多种调料的合理搭配炒成一锅。香菜、芝麻等香料的增味闻着就香得不要不要的!浓郁的酱香充斥在嘴里,根本停不下来!不过嗜辣成狂的小编们强烈表示还不够辣,老板请重辣招呼,不要怜惜我们呀!



获取更多美食信息

志哥搜店

红烧肉 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,却更有肉感,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。



一代闷骚南瓜 大鱼大肉冲击过后,来一道甜品作为结束仪式,勺起拉丝的芝士,里面就藏着粉粉甜糯的南瓜泥,芝士的香浓带着奶香味十足的南瓜泥,每一口都是如丝般细腻的口感,芝士控不要错过了!



杨枝甘露 明明是餐厅却做出了专业甜品店的味道,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,上一秒志哥还在和小编们搭话,下一秒就空杯了。这么好吃的甜品曾是会员独享福利的非卖品,今年终于可以吃到了!



“讲文明 树新风”公益广告



不要让流失的水 成为后人的泪

瑞安市文明办 宣