

肉欲 十级,诚意满满 温州大牌日式烧肉屋空降瑞安



冠军牛菲力



极上横膈膜



烤肉大队长



极上牛舌



生鸡蛋拌饭

文 | 王志 胡蓓伟

志哥推荐

身为一只资深肉食兽,志哥最大的乐趣就是到处觅肉,小到没有顶的露天烧烤摊,大到一年只能吃一次的土豪餐。翻翻路线,也算跑遍大半个温州了。如果你也和志哥一样,是个肉食狂热者,那你一定也听过这间知名日式烤肉店和萌炭火烧肉屋。作为温州日式烧肉界杀出来的排队王,在温州拥有满满好评,吸引了众多吃货为TA打卡!肚腩更加满意。



在某天夜幕来临,志哥又出门寻食之际,忽然发现了和萌炭火烧肉屋竟悄悄的进驻了吾悦第壹大道。志哥两眼放光,立马决定进店饱餐一顿。走进店内,雅致有格调的日式居酒屋映入眼帘,随处可见的海报让人晃神间以为出了国门,天花板悬挂的日式灯笼也为店内气氛增色不少。木质的桌椅,很有日式家居风格,让人有种特别温馨的感觉。半开放式的小隔间不会显得局促,橘黄色的灯光缓缓落下,围炉烤肉感受静、慢、舒适的日本情调,好不惬意!

和萌烧肉用的是特制的日式炭炉,比较高,很特别。烤肉用的网架都是一次性的,黑了就换,不重复使用,方便卫生。在等餐时,服务员会贴心地送上三种免费无限量小食——土豆沙拉泥、泡菜和烤肉必不可少的生菜。尤其推荐土豆泥沙拉,夹一

口放进嘴里,甜甜的沙拉结合着土豆绵密的奶香味,偶尔还能感受到隐藏玉米粒的香甜,让人爱得一发不可收拾!对了,还有一道隐藏的免费菜品——烤秋刀鱼,只要你提前电话预约订位,到店即能获得!

看着全是肉的菜单是不是有点不知所措?志哥推荐点上一份烤肉拼盘,份量管够,包含了冠军牛菲力、极上横膈膜、烤肉大队长、罐腌牛小排,一次吃到四种肉,每一样都让肉食爱好者欲罢不能。



冠军牛菲力

看着大理石般的纹理,就注定了这份牛肉的地位和口感!肉与烤盘亲密接触,滋滋作响,香味也随之溢出。如此高级的牛肉不用经历太多烤验,两面烤至变色将汁水锁住即可。咬下去,肉的汁水直接在嘴里爆开,这感觉太奇妙!

极上横膈膜

没点横膈膜就等于没有吃烤肉。厚切成蝴蝶状的横膈膜带来的饱腹感更强烈。一头牛身上的横膈膜只有2公斤左右,可以说非常稀有!烤横膈膜默念三遍秘诀:千万不要烤老了。烤好的横膈膜既有柔软的脂肪和浓郁肉味,又有丰富的汁水,蘸点味噌酱,鲜美充斥着嘴巴,让人越吃越欲罢不能。

烤肉大队长

三筋肉是肩胛部位最有活力的肌肉,薄薄一片的嫩红瘦肉之间夹杂着丝丝缕缕如叶脉一般的肥肉。高温能瞬间锁住肉汁,烤至血水冒出立马翻个面,嚼起来筋脉与瘦肉结合,水润筋道,吃起来特别软嫩。

罐腌牛小排

又大又厚的一整块加上雪花状的纹理是多少肉食兽的“情人”。牛小排事先用日式肉汁腌制过,放到烤盘上时,酱汁和肉汁迅速被锁进肉里,香气四溢。牛小排比较厚实,可以稍微多烤一会儿。两面烤熟再剪成小块,入口细嫩鲜甜,满嘴都是肉汁,恨不得一个人霸占一整盘。

生鸡蛋拌饭

米饭上铺了一层厚厚的海苔,还静静卧着一颗生鸡蛋,用筷子轻轻戳破蛋黄,饭粒被染成金黄色。虽然看着简单,但米饭香糯柔韧,吃起来很香。

蔬菜沙拉

光吃肉怎么行,各种色彩缤纷,营养健康的蔬菜放在一起,看着就让人胃口大好,配上特调沙拉酱,口感清爽,解除油腻,绝对是吃烤肉的最

佳CP。

鸡腿肉

嫩滑的鸡腿肉,口感嫩嫩弹弹的,烤到皮微焦时,肉香味彻底溢出。日式调味料的秘料腌制,味道更是绝佳,肉汁非常饱满,强势种草。

牛五花

不论你吃哪门哪派的烤肉,五花肉都是必不可少的。听着牛五花在烤架上滴下油滋滋作响的声音时,口水便不由自主地开始流。一口咬下去,油花瞬间在嘴里炸开,浓郁牛味充斥整个口腔,齿颊留香。

猪五花

烤五花肉这种油脂较大的肉类时得把肉往外圈放,免得猪油滴入炭盆时燃起的火焰让人无从下手。丰富的油脂在口中炸开,肉片边缘焦脆,瘦肉部分多汁又有嚼劲,包着生菜吃是地道的吃法,褪去了多余的油脂,一口下去爽到没朋友。

极上牛舌

实力与颜值并存的极上牛舌,精致的造型简直让人挪不开眼!肉片很薄,轻烤几秒就可以吃了。牛舌嫩、软、香,嚼劲和爽滑溢满舌尖。咀嚼时不断释放出牛舌特有的香气,给味蕾带来了前所未有的满足感。

秘制鸡翅

鸡翅虽然是最常见的一种食材,但它家的鸡翅绝对是温州店的点单王。每只鸡翅色泽油亮,滑嫩多汁,秘制酱汁渗入鸡翅的每一寸肌肤。更赞的是这些鸡翅都已经去骨了,完全满足喜欢吃鸡翅又不想啃骨头的人,极力推荐。



获取更多美食信息
关注志哥搜店



蔬菜沙拉



鸡腿肉



牛五花



猪五花



极上牛舌



秘制鸡翅