

# 瑞安自助餐哪家强？ 看谁能让你笑扶墙



三味小龙虾

王志 胡蓓伟

都说大瑞安不缺美食，扫荡了那么多的自助餐厅后，志哥觉得 辰茂阳光酒店的自助餐在瑞安来说，还是数一数二的。不同于许多低价自助餐厅，阳光酒店的自助餐向来以品质取胜，开业20来年一直坚持用酒店宴席相同的食材，折服大家的味蕾！

但是，有人向志哥爆料：自从酒店大堂开始装修后，原本2楼的自助餐厅居然也消失了！

在这里，志哥先告诉你一个好消息：自助餐厅并未消失，只是搬到了酒店一楼而已。平常的套路，好消息之后都会跟一个坏消息，不好意思，我们不一样。好消息之后，只能再丢一个更好的消息出来：就是阳光酒店的自助餐再度升级了！

位于一楼的新版自助餐厅，进门就能感受到星级酒店的气派，整体格调走的是简约欧式风，高端大气，明亮通透，一大长排的明档，拉近了食材烹饪与美食享用的距离。华丽夺目的水晶吊灯，则把大堂演绎得雍容华贵。统一色调的桌面上摆放着整齐的餐具，没有丝毫冗余，一桌一椅，服务生安静有礼轻声细语，无不让人感慨细节处的用心。不论是追求情调的浪漫两人约会，还是其乐融融的家庭聚餐，或是高规格的商务用餐，都能在此寻到一席之地。

享用自助餐，不仅要丰盛，还需讲究精致感。除了餐台上眼花缭乱的美食，每天还会给吃货们奉上不同的惊喜。每天18时20分，会有一辆神秘的推车出现，由主厨倾情出品的豪华分位餐品如约来到你的面前。周一上汤芝士帝王蟹，周二秘制葱烧辽参捞饭，周三金汤鱼翅水饺，周四加拿大象牙鼻蚌刺身，周五红焖鱼胶鹅掌，周六上汤焗澳洲龙虾，周日松露焗大连鲍捞意大利面！呼，光报个菜名就能把志哥馋死。志哥只品尝了当天的主题海鲜，秘制葱烧辽参捞饭，参刺坚硬，肉质肥厚的辽参一看就是上好货色，入口是让人惊喜的弹性，鲍汁经过12小时熬制，已是极为浓稠，有糊嘴的感觉，精选的泰国米混合在醇美的浓汁中，怎一个鲜字了得。

吃自助的首选一定是海鲜刺身。放眼望去，一座被海鲜占领的冰山上，甜虾、金枪鱼、雪蟹脚、三文鱼、老虎蟹、鹅肝，各种现切刺身琳琅满目！看着装刺身的碗碟在自己面前堆成了小山，啵姐的嘴角快咧到耳根边了！特别实名推荐雪蟹脚，从来没有在自助餐厅尝过如此新鲜的蟹脚，不仅根根饱满，而且里面的蟹肉丝丝缕缕分明。除了雪蟹脚，老虎蟹也是很多吃货们的心头好，轻轻的打开蟹壳，满眼的红膏和蟹肉，嘬一口，就



会被鲜到发抖。厚切的金枪鱼片晶莹剔透，仿佛看到它在闪金光，一口塞满带着至纯的鲜美，想吃多少就吃多少。鹅肝口感绵密，清香迷人，甜虾只只饱满还带虾籽，Q弹紧实的虾肉在口腔里会最大限度的释放甘甜，这番滋味怕是没人能拒绝掉的！刺身的丰富，很容易让人忽略了边上现场制作的寿司，哪怕你捏的恰到好处，哪怕你种类再多，哪怕你新鲜出炉，都别想诱惑我的胃。嗯，真香！

海螺、花螺、蛭子、青口贝、雪蛤、花蛤，都是活养在海鲜池里，食客们可以现点现捞现煮，你问我有多新鲜？看看海鲜池壁上越狱的各种螺，就能知道鲜活的它们有多强的求生欲了吧。品种太多，也就不一一介绍了。不过新鲜的大海螺必须打卡，螺肉肥硕带有韧劲，用牙签轻轻一挑就溜出来，蘸上些许酱油，很是鲜美。还有最近的网红高压锅生蚝也能现场烹饪。啵姐从生蚝捞起放入高压锅内就一直吞口水耐心等待，呲一声开了锅盖后迫不及待地撬开了生蚝壳，每一只都带着饱满的肉质。如果说，这里的高压生蚝与外面满大街的有啥不一样，那就是，

这里采用的全是可以直接生吃的刺身级的生蚝，厉害吧！

还有什么比吃酸奶不舔盖更奢侈的存在？有的！吃小龙虾不吃虾钳！每一只龙虾都经过严格的挑选，还贴心的抽取掉了虾线，再经过酒店大厨的精心料理，呈现三种绝佳口味，香辣、蚝油、蒜蓉，每一个口味啵姐都尝试了一遍又一遍。据我们仔细观察，每次都是香辣味最早空盘，应该可以看出大家还是偏爱香辣口味，毕竟口口鲜、辣、爽！

吃完小龙虾，不撸个串，总感觉留了遗憾。又逛到了超受大家喜爱的铁板区，羊肉串、牛肉串、鱿鱼、猪肉串、鸡排、牛排，闻着空气中的肉香，揉揉肚子感觉可以再再来一次。现煎牛排稳坐抢手货首席宝座！看着血红的牛排逐渐变色，淋上些许黑椒汁，咬一口，肉香随着汁水迂回在口腔，简直难以把控强烈肉欲啊。同样的食材，除了铁板烧之外，还能进行果木碳烤，红彤彤的炭火前，肉串们滋滋作响的唱着歌，闪着诱人的油光，等待着孜然、椒盐、辣椒、五香粉，辛辣把他们装扮起来后，啵姐就会伸出魔掌。

平常被大家视为自助餐厅鸡肋的热菜，在这次改版后让人爱到不行。由婚宴的大厨轮流值班掌勺，每个品类每次只炒一小锅，每锅吃完了再重新现做，完全是宴会菜品的水准，随意选择都不怕踩雷。龙虾虾汤露、碳烤松叶蟹、龙虾芝士焗饭、葱油带子、葱油跳鱼、香煎野生大黄鱼、手抓羊排、鲍汁鹅掌，看着满眼的美食，已经口齿生津。来来来，再往前挪挪，精心烹制几个小时的甲鱼汤、浓汤鲍鱼片、乌鸡汤鲜美无比又在向你招手。每一口都能喝到食材真实的味道，和婚宴上喝过的分位汤水一模一样。静香的中国胃使她头也不回地奔向面食区，拉面、米面、粉丝、米线4种面条供她挑选，煮好面条后加入高汤再加入排骨、牛肉等浇头，一碗香味四溢、佐料豪华的面条就诞生了。要不是志哥拦着今晚的自助，静香就提前交代在这一碗碗面条里了！

这边刚拉住静香，那边啵姐又开始被蛋糕柜里琳琅满目的甜点给迷住了。奶冻、焦糖布丁、马卡龙、慕斯蛋糕，多看一眼都是在呼唤味蕾！难怪最后当大家都瘫坐不动，准备扶墙而出的时候，啵姐揉揉肚子站了起来，又去端了满满一盘甜点回来了。服气！乘着啵姐消灭甜点的空档，这边复活的几人又跑去端了当季的水果回来，杨梅、荔枝、龙眼，而且还都不是那种平民水果。

瑞安自助餐哪家强？看谁能让你笑扶着墙！更多福利详情，请关注志哥搜店5月26日的推送。



冰镇老虎蟹



芝士焗松叶蟹



蒜蓉粉丝扇贝



松露焗大连鲍捞意大利面



上汤芝士帝王蟹



红焖鱼胶鹅掌捞饭



金汤鱼翅水饺



秘制葱烧辽参捞饭



甜品类



水果区



关注志哥搜店