

藏在角落,仅有8张餐桌,却拥有一个日式小院子 网红烧肉居酒屋等你来打卡!



王志 胡蓓伟 陈舟帆

在东山街道的某个角落,远远地就能看见一座白色的小房子,门前挂着红色的灯笼,从傍晚一直亮到深夜,陪伴着稍显疲惫的都市男女。这就是在瑞安吃货圈小有名气的井作烧肉居酒屋。



志哥推荐

很多人知道,井作源于一道刷爆朋友圈的仙侠阶梯烤肉!足足十五层肉欲,几乎囊括了整本菜单。和牛五花、和牛上脑、葱盐牛舌、横膈膜、牛肋条、三筋、牛小排、牛仔骨、牛肩肉、鸡腿肉、厄瓜多尔白虾,气场全开!如果就餐人数不多或者胃口不大,7层阶梯也能满足你的食肉欲,层层旋转台承载着不带重复的肉品,感受到烤肉的美味在你嘴里循序渐进地递增!



十五层天梯烤肉



井作牛小排



巴塔耶黑猪肉



特选上脑

井作牛小排

看这漂亮的雪花就知道吃起来牛油味会有多香。肉食兽们,做好准备蠢蠢欲动吧!油花被高温烘出,流淌填满在肉的纹理之间,咬上一口,肉汁在口中爆开,蘸上特制的蘸料,唇齿留香,回味无穷!

巴塔耶黑猪肉

奔跑在西班牙巴塔耶草地上的黑毛猪,你们可能没有见过,但现在有机会让你吃到。这种猪吃橡果长大,脂肪带有橡果香气,没有猪的膻味,烤出来鲜嫩爽口,肉汁丰盈,简直颠覆你对猪肉的味觉感受。

特选上脑

超大的一片分布着完美的大理石纹路,光是看着就分外诱人!要吃到和牛最完美的口感,火候非常重要,千万不要烤太熟,5至7分熟最佳!烤熟之后的肉细嫩香甜的同时爆汁感特别强烈,弥漫在空中沁人心脾的肉香,让人把控不住一口就可以塞下三块!

井作土豆泥

绵密细腻的土豆泥堆成小山丘。看着朴素简单,口感却绝伦惊喜,奶香十足,蟹子与土豆泥的搭配,绵密中藏着微微的爆珠感,超赞!

炸虾天妇罗

天妇罗可是上桌必须马上要消灭掉的食物,因为它只有3分钟的寿命,沾着特制酱汁,一口下去酥到骨头里。还有茄子、红薯一起搭配成天妇罗拼盘,口感上更加丰富。



关注「志哥搜店」
获取更多美食资讯

夏日里,总有一个夜晚,属于烧鸟!烧鸟,简单的理解就是日式烤串。在烧鸟中鸡被精细分隔,不同部位做成不同的串。于是,就有了一只鸟的N种吃法。夏季,食欲通常在日落后才苏醒,每当夜幕降临,一场属于烧鸟的盛宴,便缓缓拉开序幕。

鸡肉井作烧

鸡肉串是每家烧鸟店的必点之作。选用138天的清远鸡,根据个人口味可以选择重酱或者轻酱,搭配大葱、芦笋、秋葵丰富的口感。微焦的脆皮鸡腿肉带有天然的油脂,香气突出,大腿肉的满足感总是其他部位无法比拟的。

烤鸡皮

鸡皮在炭火上炙烤后,分泌出独有的油脂又附在鸡皮上。平淡无奇的鸡皮在厨师的料理下,保留了本身微弱的Q弹软糯,又通过高温带来香脆的口感。嗯!真香!

鸡肝

鸡肝一般用酱汁烤制,这样能锁住鸡肝内部的水分。经过小火慢慢烤制,酱汁包裹着粉嫩的鸡肝,口感醇香浓厚,细腻绵延。

提灯串

这部位在瑞安烧鸟店很少吃得到,把鸡的输卵管和未成型的蛋串在一起烤。主体口感很韧,有点像吃大肠,适合咀嚼,但更享受吃到最后爆蛋的感觉!

鸡丸串

鸡肉揉入剁碎的脆骨吃起来不单调,鸡肉超级紧致Q弹,鲜嫩的口

感配上独家的秘制酱汁,每颗肉丸都能感受到肉的跳动和汁水四溢。

手羽先(鸡中翅)

每次吃烧鸟必点的鸡翅,采用分切法处理,再进行盐烤。鸡骨去起来也极其方便,轻轻一抽就ok了,表层烤至金黄焦香,脂肪渗入鲜嫩的肉里,在嘴里仔细品味还有木炭香气。

手羽元(小鸡腿)

小鸡腿带皮炙烤,油脂丰盈,表面焦灼,带有浓郁的炭香,边角处有微微的脆感,肉质饱满,柔嫩又弹牙,盐烤得咸香恰到好处。

手羽先带翅肩

感觉吃两个这么大的鸡翅都能起飞了,从鸡尖鸡腿,带着微焦的鸡皮,与嫩嫩的鸡肉一起撕扯,畅快!

猪颈肉串/猪五花串

对于不爱吃肥肉却又想吃出满口脂香的人来说,五花肉绝对是最好的选择。一层瘦一层肥,肥而不腻,但志哥还是更爱猪颈肉,整片瘦夹杂一点肥在口中嚼,恨不得把舌头也吞掉!

香菇

肉菜结束后,接着便用香菇和味噌,涮洗一下口中的油脂。经过烤制,依然保持着鲜嫩多汁,香气馥郁,鲜美的滋味在口中萦绕。

烧鸟拼盘

有些孤独的灵魂喜爱独自小酌,恭喜你,boss也为你量身定制一款下酒菜——烧鸟拼盘。好吧,编不下去了,如果口袋银子不够,又想多尝尝几款不同的烧鸟,这才是拼盘存在的价值。

井作里藏着各种各样的日式酒水饮料,总有一款是心头好。享受着食物与酒水的碰撞,怎么不是人生的一大乐趣呢?!一杯敬朝阳,一杯敬月光。想和你漫步在东山的大街小巷,从清晨到夜晚!



炸虾天妇罗



鸡肉井作烧



烤鸡皮



鸡肝



提灯串



鸡丸串



手羽先



手羽元



手羽先带翅肩



猪颈肉串/猪五花串



香菇

