

新晋网红“新派复古烧烤” 强势入驻瑞安夜宵圈



王志 胡蓓伟

烧烤仅仅是夏天才绕不开的话题？别傻了，它明明是一年四季的主题！每到晚上，很多年轻人会集体“大迁移”，烧烤夜宵来一套，唤醒夜生活！哪怕现在已入秋。

自诩为精致小公主的啾姐，觉得很多街边的烧烤油烟味太重又不太卫生，可是嘴馋难耐，纠结万分。这时候，万能的志哥又现身了，一把就给啾姐拽到这家“新派复古烧烤店”——串大仙。

位于万松东路的串大仙是一家以复古为主题的烧烤店，门面的装修像极了武侠故事里的客栈，满屋的红灯笼，古早的瓦片牌匾，没进门，就能让人感觉这里藏着说不完道不尽的故事。走进店里，装修也彰显了江湖里自在肆意的气息，斗笠灯盏、八仙桌椅、老底碗柜、窗片矮凳，还有三间土黄色泥墙的包厢。满是格调的古风仿佛能在耳边听到武功盖世的大侠的那句：老板，二两酒，半斤牛肉。的豪迈。

店里空间极大，全面敞开式的厨房，不仅能围观烧烤师傅操作的全过程，也能让你吃得更安全放心。串大仙的菜品种类繁多，且所有食材均以新鲜为第一要素，保证入店消费的食客能品尝到最鲜美的味道。让人比较意外的是，串大仙的烧烤都是采用新式的电炉，老板解释说，因为电炉温度稳定，好控制，无火少烟，能让烤出来的食物外焦里嫩，少油入味。天气转凉后吃烧烤，最怕吃着吃着烤串就凉了，失了口感，但在这里就不会有这种烦恼啦。每桌都配有一个陶泥炉，炉子里放入炭火加上锡纸架子，烤串就放在锡纸上保温，仪式感满满。



获取更多美食资讯，请关注志哥搜店。



志哥推荐



烤巴沙鱼：巴沙鱼肉质肥美，鲜嫩无刺，轻轻用筷子就可以夹下来一大块鱼肉，入口完全无腥味，能感受到深海鱼独有的鱼脂香。再搭配上柠檬汁的清新，各种香气毫不顾忌地刺激了你的味蕾。



女儿红醉蟹：秋风起，蟹脚痒，菊花开，闻蟹来。这个季节的大闸蟹最是膏肥体壮。大闸蟹先蒸熟，再用秘制料酒泡制数小时，随后放冰箱冰镇。拿出来时酒香四溢，大闸蟹本身的甘美溢满口腔，秘制料酒浸泡后更加鲜美，还带有甜味，肉嫩壳薄，黄多，实在是爽！



烤黄金榴莲：如果你是不折不扣的榴莲控，那就一定不能错过这道烤榴莲。经过烤制后的榴莲色泽金黄，榴莲馥郁的香气随之而来，糖份和香味全部被释放出来，带着热热的温度，吃起来比刚打开的榴莲更甜、更香、更糯。



大仙盐烧鱼：这道菜算得上是店里的招牌了。现杀的新鲜生态鱼不去鳞片只去掉内脏，再包裹住一层厚厚的盐，进烤箱烤上25分钟，最大程度保证了鱼的新鲜度。上桌后，先用小木槌咚咚咚地敲开最外面的盐块，再把表面的盐块拉干净，最后小心地把鱼鳞慢慢掀开，鲜美多汁的鱼肉就呈现在眼前。虽说烤鱼本身是没有经过腌制，吃起来却鲜香无比，这秘诀藏在鱼肚子里。满满的葱姜蒜连同秘制酱料在高温下充分发挥了无名英雄的作用。志哥强烈建议来者必点，缺点就是等待时间略久，急性者请慎重。



烤五花肉：五花肉作为烤串的C位主角，一烤下去，油花四溢，去除多余的油脂后，色泽诱人，焦香四溢。一口喷香的油花在口腔蔓延，不断勾引你，左手撸串，右手干杯！



必胜烤翅：烤翅也是烧烤届炙手可热的人气王。鸡肉外表微焦，内里鲜嫩，汁水充盈，深夜馋虫来袭，来上一串，简直太享受了！



马勺羊棒骨：马勺指的是做饭用的大勺，是东北常用的厨具。将马勺缩小之后变成小锅当成餐具上桌，别具风格。羊骨头炖得十分软烂，大口咬下去，一撕拉，很快便骨肉分离，鲜香浓郁的羊肉不带半点羊骚味，越嚼越香。等确认把骨头连筋带肉啃得一丝不挂后，再插进吸管，360°搅动几下，吸干净骨髓，满满的胶原蛋白。



金牌羊肉串：招牌羊肉串也是烧烤必点。肥肉经过烤炙后，油水已去了大半，趁着热气咬上一口，享受鲜美肉汁的同时，香气在口中肆虐开来，根本停不下来。



大仙酱烤牛肉串：别看它外表黑乎乎的不起眼，但经过腌制后烤炙，肉质紧实，味道醇厚，入口咸香的滋味瞬间侵入味蕾。每一口肉都让人越嚼越上瘾，吃着嘴里的还得惦记着下一口。



泡椒牛蛙：鲜红的汤汁和迎面扑来的香味鲜香诱人，随便夹起一只就是大长腿。蛙肉肥美鲜嫩，紧致有弹性，腿上是全健壮的肌肉，不禁感叹现杀的牛蛙果然不一般！



蒜蓉烤生蚝：没有蒜蓉生蚝的烧烤是不完整的。蒜蓉盖在扇贝上被火烤着，滋滋作响。蚝肉一口全部送入嘴里，细蓉和每滴汁水都不放过，这才是最满足的吃法。



大仙杨梅汁：烤串和啤酒固然是标配，但请一定要尝试一下这款吃货赞不绝口的饮品。浓缩的杨梅汁不加其他添加剂，每一口都是浓郁纯粹的果汁。酸酸甜甜很开胃，让人一秒就回到那年盛夏！