

温州人气料理店来瑞 欲打造与一线城市同步的美食



■王志 胡蓓伟

瑞安的日料界好久没有大动作了，喜新厌旧的破姐，对那些反反复复的刺身、鳗鱼饭、烤肉、拉面、寿喜锅已失去了新鲜感。不过最近从温州来的奈胜牧场让破姐仿佛寻得了真爱。

奈胜牧场瑞安店位于恒盛大厦边的塘河北路，略偏的位置丝毫没有影响几位年轻老板的信心和吃货们的热情。走进店里，鲜艳的壁画、挂满的灯笼、悬挂的横幅……比一般日料店有活力得多。日式风格在每个细节上表现得淋漓尽致，各式的摆件都是老板从日本带回来的。他们甚至还复刻了日本的某条街道，“朝日商店”、“东京新闻”比比皆是，连暖黄的灯光都自带日剧滤镜。

作为温州第一家主打美人胶原锅的料理店，奈胜在大众点评上一直保持四星半。高居美食热门排行榜前列，妥妥的人气王。为了最大化与日本流行料理同步，厨师每个月频繁奔赴上海、日本学习，保证有高水准的上新菜品。重点是会员日，会员能免费尝新，期望带给食客与在日本无差别的用餐体验。



关注志哥搜店
获取更多美食信息



辣么大鲑鱼手握：手握吃的也不算少，可这道超长手握实在太吸睛啦。这一条有多长，自己看图吧，比两个iPhone X还长。老板说，每份手握的长度不会低于17厘米，不然缺一罚百。颜色漂亮的鲑鱼鲜美厚长，轻蘸上手磨山葵和酱油，一口吞下，是比平常寿司更丰腴的体验。



流心土豆番茄：这么可人的色泽，不狠狠咬一口的都对不起它。外层酸酸甜甜的番茄，中间研磨的很细腻的土豆泥，最里层爆浆的蛋黄，一口塞进嘴里，超满足。一道普通的土豆泥都能做出别样的美味和仪式感，奈胜在温州的盛名果然名副其实。

志哥推荐



胶原美人锅：精选猪筒骨、土鸡和银耳熬制8小时以上，不加一滴水，冷冻之后就变成美肤胶原冻。开火30秒后，胶原冻就会全化掉，煮出的汤汁奶白浓郁、滋补养生。第一步必须是先喝汤。等一碗原汤下肚，就可以让服务员加汤，开启这个季节独有的火锅模式。丰富的素菜配合胶原汤一起煮，新鲜的肥牛涮一涮，快活似神仙。原汤完全激发了肉香鲜味，每一口都是大满足。当把所有配菜吃完，最后留下的才是精华，日式杂炊就要登场了。米饭率先入锅熬煮，取一个日本进口的无菌鸡蛋，打散后用漏勺均匀过滤到锅里，连同米饭和汤再煮10秒就可以起锅。最后出锅洒上葱花，缀以少许海苔丝，所有的精髓全都凝结在这一碗看似平凡无奇的杂炊之中。



厚烤牛舌：志哥一再强调，牛舌只有厚切才够过瘾。那样一口下去才能感受到丰富的汁水，才能集嚼劲与鲜嫩为一体。吃之前再挤上几滴柠檬，余味还回荡着柠檬的清香。黑胡椒和牛舌是黄金搭档，一点点的辛辣把牛舌的香味彻底勾出来。



九炙全鱼打：可爱的小丸子上场啦！光是外形就足够讨喜了，况且还有厨师当场表演喷火秀，怎能让人不喜爱。九粒丸子分别头顶着不同的食材，三文鱼、鳗鱼、甜虾等应有尽有。每吃一个寿司，一口包含所有，就像吃掉生活中的酸甜苦辣。



鰻鱼火锅：鰻鱼的最佳捕获季节就在冬季，所以这款季节限定火锅只有每年11月至次年3月上，错过它可要再等一年了。咕嘟咕嘟冒着热气的火锅，享有“海中的鹅肝”美誉的鱼肝先行下锅，再下鱼肉，最后下新鲜时蔬同煮。鱼肉纤维细腻，带着独特的深海鲜味，配上萝卜泥和葱花调配的蘸汁，吃在嘴里又仙又美，心和胃都得到了抚慰，白日疲惫便一扫而光了。



和风生牛肉：牛肉是极少数可以生吃的肉类之一。上好的牛肉部位生吃是完全没有腥膻味的，外表用喷枪炙烤，洋葱丝和裙带丝很好地去除了腥味，淡淡的芥末辛辣形成了有趣的口感平衡，满口生香。



酥皮蟹宝：百吃不腻的蟹宝来咯，挖出时就一个字，爽！满满一壳甜鲜的蟹肉搭配浓郁的芝士，还有酥皮烤的酥酥脆脆。三种味道慢慢互相渗透，奶味翻倍，口感也很奇妙。



梅子煮秋刀鱼：不要被平平无奇的外表蒙骗，其实它很值得重点推荐。和梅子一起经过精心熬制，鱼骨都已经煮到酥软了，可以尽情享受无骨吃鱼的快感。梅子的酸爽与秋刀鱼的鲜嫩完美结合，超级入味。



赤焰帝皇蟹脚盖饭：三文鱼、蟹脚、小章鱼、玉米粒、海草丝等食材组合在一起，还有满满一大勺的鱼籽，看起来超级豪华。一勺里丰富的配料加上甜甜的酱汁，给口腔带来无尽的满足。



除了打卡奈胜，你也别错过仅一墙之隔的筑地寿司玉。作为别样安逸的店中店。它“爸爸”是温州高端日料“鲭·白鹿”，人均消费达800元，还要提前预定。尽管价格不菲，但去过的人都一致好评。怎奈最近志哥口袋空空，也无法带小编们去见见世面，而筑地寿司玉正是鲭·白鹿旗下的平价品牌。虽说把鲭·白鹿800元的人均降到了100元左右，但对材料鲜度的重视、对醋饭的松软、用酱的多少、温度的把握等无一不精雕细琢。而且鲭·白鹿的主厨每个月都会在这里坐镇，你也同样可以领略高级寿司匠人的风采。