

“湘”见恨晚 藏在隆山东路的长沙大食堂

■记者 王志 文/图

对吃辣狂魔来说,最不能缺的美食,非湘菜莫属!在生活气息浓郁的隆山东路十八家农贸市场附近,就藏着这样一家让人直流口水的湘菜馆——匠湘·长沙大食堂!在去大厨化、低人工化愈发流行的背景下,为了能复刻地道的口味,“匠湘”反其道行之,高薪聘请了湖南的资深大厨,并且承诺:拒绝半成品,拒绝料理包,道道都是现切现做,真材实料。桌上的正宗湘味,就让很多在瑞安工作的湖南人都直呼:够香·够辣·够下饭!

开业一年多来,“匠湘”不仅俘获了不少回头客,在一些美食点评网站上,也是好评如潮。这不,志哥也带着觅食小分队的几位小伙伴去试试。



推开“匠湘”的大门,“五脏六腑”尽显眼中,没有网红的装修,反而让人莫名有种亲切感。蓝绿色的座椅、草棚式的屋檐、竹制的灯笼,明亮暖色调的环境让用餐的心情都好上几分。虽说看似朴素,但是在有限的条件下,BOSS还是在一些小细节上用了心思,角落不起眼的小竹子,拍照还是蛮出效果的。店虽不大,各式包厢全都安排上了,三五好友乃至十几人聚餐,这里都轻松帮你拿捏。



明亮暖色调的环境

■鲜炒花龙

没有推荐湘菜馆必吃的小炒黄牛肉,而推荐了这道鲜炒花龙,自然是有原因的。只选用每头牛的吊龙部分现切现炒,每一片厚度均匀且饱满,爆炒后还挂着镬气和浓郁酱汁,牛肉细腻嫩滑、鲜美多汁,配上米饭,再淋上一勺汤汁,一口下去,幸福度瞬间爆棚!真是绝了!

■老长沙臭鳊鱼

臭鳊鱼,湖南特色菜品之一,铺满小米椒一端上桌,就引得在场所有人垂涎三尺了!经过小火慢煮后的鱼肉,外焦里嫩轻轻一拨,蒜瓣儿似的肉就脱离鱼身,蘸着汤汁入口,带着丝丝鲜香。当然,它属于暗黑系类一员,其味道虽然没有臭豆腐那么强烈,但依旧会带着其独特的“味”,让人既爱又恨,但只要体验一次之后,怕是很难忘掉这个美味。

■干锅牛蛙

牛蛙爱好者的心头好!大块大块的牛蛙肉堆成了小山,新鲜牛蛙非常容易入味,加上秘制配料炒制后,一口下去,辣而不烈,肉质细嫩,一入口就脱骨,还能感受到蛙肉纤维的弹韧!

■香辣虾

鲜润红亮、躬身如钩的大虾,让人一眼看去就食欲大开,随便夹一只都是又香又肥的大个子。入口香辣过瘾,保留着原本的紧实质感,壳被炸得酥脆,连肉下去,嘴巴停不下来了!

■萝卜烧牛腩

牛腩筋软肉嫩,萝卜鲜甜多汁,它俩打了一手



干锅黄鸭叫

好配合!为了能让白萝卜更好的吸收汤汁,大厨还特意把萝卜改刀成丝状。一块牛腩一撮萝卜丝,配上刚出锅的大米饭。那味道真是既解馋又饱腹!

■湘西坨子肉

将精选肥瘦相间的五花肉过油后爆炒,连超怕肥腻的人都竖起拇指。五花肉外皮Q弹,内里软嫩有致、紧而不柴,软糯与醇厚在口腔里完美交织,格外满足!

■香煎金钱蛋

喷香出炉的“金钱蛋”看着就超有食欲,鸡蛋煎的表面焦脆,咬一口外焦里嫩。里面的蛋黄质嫩,咸香入味,配上一碗白米饭,真的比肉还香!

■拆骨肉荷包蛋

若是更偏好清淡口感,这道菜绝对值得你pick!拆骨的猪头肉和荷包蛋一起焖制,挂着浓郁的汤汁入口,猪肉弹牙,鸡蛋鲜嫩,满嘴都是美味质朴的家常味!

■干锅黄鸭叫

黄鸭叫就是黄刺鱼,是长沙人偏爱的鱼类。用筷子轻轻一夹,鱼皮鱼肉便脱骨而出,细细一抿,轻轻如云朵的鱼肉就滑入口中,蘸着汤汁吃更是酱香浓厚、鲜气袭人。

■砂钵四季豆

使用砂锅烹制,极大地保留了四季豆特殊的甜味。恰到好处把控,使豆子入口爽脆,清爽多汁,咸香中带着一丢丢辣意,称得上素菜扛把子。

■十三香小龙虾

浸满汤汁的虾肉在嘴里散发着浓厚的香料气,虾肉的鲜美加上多种的草药味,口感香醇浓厚,麻、辣、鲜、香,再挑剔的味蕾都顶不住这猛烈的攻势。

好吃的美食,总是忍不住多点,吃不完,可千万别浪费,精心设计的外卖打包盒已经备好。

嘿嘿,我们要统统打包带走,出门碰到好几位等餐的跑腿小哥。看来“匠湘”的口味,已经足以让它在堂食和外卖两条战线,都取得一席之地。



关注志哥搜店
获取更多美食



萝卜烧牛腩



砂钵四季豆



湘西坨子肉



老长沙臭鳊鱼



鲜炒花龙



香辣虾



十三香小龙虾



香煎金钱蛋



干锅牛蛙