

4 志哥搜店



可以家烧

狂下血本

适合干饭也能辣炒

只用狠料

美妙夜宵

冷盘小菜江蟹生

瑞安的待客之道往往是等人齐开菜,但是冷盘小菜先尝。所以蟹黄就是对先到者,蟹黄优先入嘴,鲜、香、甜、酸、滑,在嘴里开了,随后跟上一块蟹肉,不粘壳不带腥,滑入嘴中,这一口可以喝三杯。

冷盘小菜胶冻

晶莹剔透清凉的胶冻当然不需要复杂的调味去修饰,少许酱油+几滴麻油就能入魂,老酒鬼传说:它可以醒酒。

墨鱼绿豆面

很多朋友对瑞安人吃席主食上表示非常不解。这是因为咱瑞安人都是体贴入微的,吃饱才能喝得更尽兴嘛!糯唧唧的汤的浸润下泛着诱人的油光,嗦上一口那十的面条,头都不自觉地要摇起来了。推荐!

蒜蓉葱油竹蛏

个人觉得竹蛏是蛏子的终极版本,肉质饱满紧实。虽然蒜蓉葱油汁浇鞋底都好吃,但是海鲜+葱油我单方面宣布是美食界的天花板。一口一个大竹蛏,鼓起的腮帮子上下跳动,像极了吃到美味时你开心的样子。

招牌鱼头

来到三好,不吃鱼头算怎么回事?珊溪水库的胖头鱼活鱼现杀,还可以根据个人喜好,调整辣度、咸度,以及是否加鱼泡等口感定制服务。现在的标准量里已经添加了日本豆腐和秋葵,但推荐必须要再来点手擀面,夹一筷,嗦一口,干一杯,嗯,还能再来三杯!

蒜苗腊肉

有酒,当然要有肉。浓浓烟熏味的熏肉闪着金黄油光,肉质红白分明,在鲜红小米辣与翠绿蒜苗衬托下鲜亮得诱人。

爆炒双脆

嫩滑的猪肝与脆爽的腰花躺在浓油赤酱中,连不吃腰花的同学都忍不住食指大动。将裹挟着浓重汤汁的猪肝送入口中,啧啧-嫩!顺一口酒,畅快!再来一片腰花,竟然没有一点异味,这般爽脆的感觉,距离我上一次体验还是在涮黄喉的时候。

鱼头砂锅

敢在招牌剁椒鱼头旁边有一席之地,当然是砂锅鱼头。过了油后微焦的鱼头在咕嘟咕嘟的砂锅中冒着热气翻滚,鱼肉却能依旧保持着鲜嫩的口感。拆骨撕皮吃肉,每一口的鲜嫩浓郁。都说流行有轮回,殊不知大家眼中的新品砂锅鱼头,却是二十年前流行的古早味。

海鲜杂烧

海鲜大杂烩简直就是为了下酒而生。小黄鱼、鱿鱼、虾等多种海鲜交织在一起,汤的鲜美是毋庸置疑的,你只管挑喜欢的下手,我则不一样,全都要!

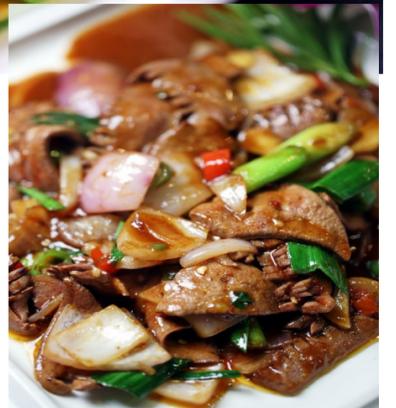
酸辣鸡爪

下酒菜怎么能少了鸡爪这位灵魂伴侣。微酸带辣让汤汁浓郁肥美的鸡爪更上头,轻轻一抿便脱了骨,鸡爪特有的油脂香在口中肆意开来。

芥菜

酒意慢慢浮现,眼神微微迷离,咂咂嘴巴,感觉需要清爽的蔬菜顺一顺酒意。二月的芥菜清香鲜嫩多汁,可以蘸着辣子油享受着别样的味蕾冲击,也可以搭配酱油醋清爽口。

酒酣,脚步摇晃。再见,你先买单,咱们下次再喝过。



冷盘小菜江蟹生

通讯员 王丽伟 记者 王志

喝酒,是对夜的尊重。
喝醉,是对酒的尊重。
我请你出来喝酒,是对你的尊重。
你能够准时赴约,是对我的尊重。
三年的非常时期,让我们学会了珍惜能聚在一起喝酒的时光与陪你喝酒的人!
搬家许久的三好,早就成为很多食客聚集根据地。透明的大玻璃,让你一眼就能瞄到店里的大概。一楼不设座,全面展示即日食材。新鲜是三好的底线,大冰柜展示的小海鲜,每日卖完即止,但凡能过夜的,基本上是能喘气的,角落不起眼的风水缸里,各养着一只生不由己的甲鱼。二楼的座位,每一个都是独立小包间,漏声不漏风,能感受到浓浓的市井气。当然,如果想要一个绝对的私密空间,VIP的富贵厅,你值得拥有。现在,我已落座,菜已上齐,酒已倒满,你请速来!



瑞安新闻

志哥搜店

App