### 始于颜值，忠于口味！

# “百岁我家酸菜鱼”又开新店啦！

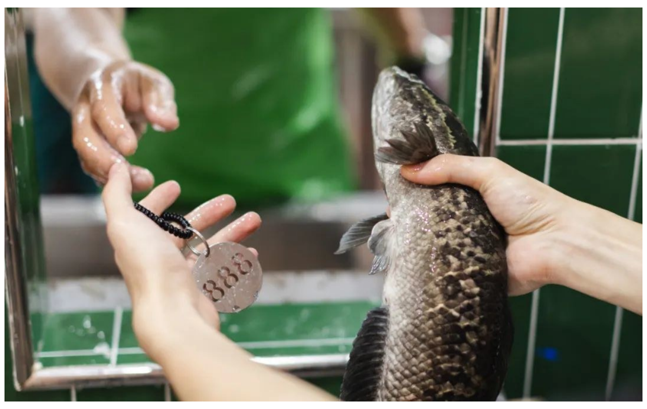
台球 棋牌 游戏
百岁我家 CENTENAPIANS PRIVATE 酸菜鱼
试营业啦！
7.98

■王丽伟 王志 张蕾 范嘉文

7 年前，志哥被伙伴们安利了一家爆火的连锁酸菜鱼餐厅，那鱼汤的鲜美、鱼肉的爽滑，仅一口，馋嘴的灵魂就被烫下烙印，念念不忘。

近日，那店主找到志哥说即将在莘阳大道开新店了，想帮忙宣传一下，难掩上扬的嘴角，我假装冷静地答应了。

新店在莘阳大道 760 号，零宣传的情况下，试营业的那几天几乎满座，“百岁我家酸菜鱼”几个字看来颇有食客缘。一进入店内，扑面而来的香味让鼻翼疯狂煽动了起来，纯粹的食物气味让肠胃蠕动发出似战鼓般震耳欲聋的叫嚣声。快步掠过已满座的用餐区直奔选鱼区，根本不敢多逗留，怕溢出嘴角的口水不小心滴下来。



预制菜固然是时代发展带来的便利，如果有选择，谁又能拒绝活鱼现杀带来的美味呢？更何况“百岁我家”采用的都是经过严格挑选，来自千岛湖的高品质黑鱼。选鱼，称重，带上专属码，进入现杀区。

扫码下载瑞安新闻『APP』
获取更多『志哥搜店』

1.6 毫米，这是“百岁我家”出品鱼片的标准，也是每个杀鱼师傅的自我修养，因为经过实践证明，这个厚度的鱼肉，才会更加鲜嫩、润滑！

用老母鸡、猪筒骨、鳝鱼、肉皮，熬制一整天，才能使“百岁我家”的酸菜鱼汤显得那么醇厚和味美。

灯箱上亮着四种看着都很好吃的口味，每一种都想尝尝，奈何实力不允许，艰难地舍弃两种口味后，挑了两只较小的黑鱼坐等开餐。青花椒鱼一上桌，大家“哇”一声，来了个集体致意。金光油亮的鱼汤、嫩白微卷的鱼片都散发出极致诱人的信号，热油刺激下的青花椒将“色、香、味”直接升华。“咕咚”猛咽口水，拍照的手也显得有点不淡定了。

“先喝汤、再吃鱼、再涮锅”。上菜小哥温馨提醒，用高汤作为鱼的底汤，这鲜与鲜的碰撞，是狠狠拿捏了温州人酷爱鲜的味蕾，舀一口汤，鲜中带辣；一口鱼片鲜中带嫩，幸福感一下子就来了。

白花花的鱼肉加上黄澄澄的汤，还有辣椒与藤椒的点缀，这个“色”诱就已经让人把持不住了。蜷曲着的鱼肉肥美弹牙，爽滑的程度，可以吮吸而入，肉质软嫩滑溜无骨无刺，一口接着一口，那叫一个过瘾。

不同于金汤的美艳，招牌酸菜鱼上来得有点朴实，但极其普通的酸菜极好地衬托鱼肉细腻鲜美，像红花中的郁郁绿叶，酸菜点缀下的鱼肉低调却出彩。舀一口汤，鲜中带酸持续刺激味蕾分泌口水；一口酸菜，酸中带甜不逊色于鱼片。

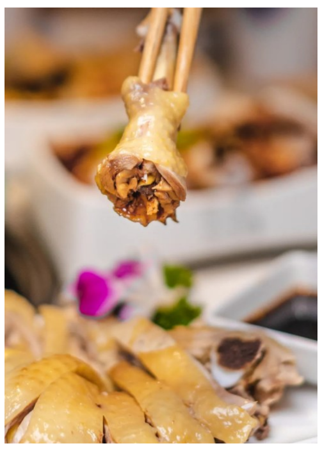
虽然是第二锅了，但我依旧迅猛地出筷，确保自己不能比别人少吃一块鱼肉。什么是团队成员的核心战斗力，没错，是食量！喝过鱼汤，吃完鱼片后，就可以挑选自己钟爱的烫菜在这锅极鲜的鱼汤汤底里涮菜了。

一条鱼满足了两种完全不同风格的吃法。等等，你以为这样就完了吗？可别小瞧了“百岁”，哪怕是一些不起眼的配菜和小吃，依旧能让我们为其竖起大拇指。

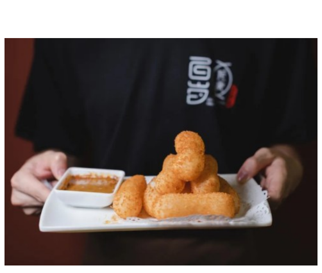
炸金黄的小馒头直接把“酥脆”印在我们的眼里，满当当地蘸上甜蜜蜜的炼乳，“卡兹”一声这愉悦听觉的体验，像给脑子做了“按摩”般舒坦。

同款捞汁的小章鱼和海螺片，是夏天完美的选择。秘制的捞汁，减弱了酸、甜，放大了麻、辣，小海鲜被捞汁满满包裹着，一口一个，太上头。小章鱼软糯，海螺片脆韧，各有千秋。你非要问我更喜欢哪一个？我这个人“吃软不吃硬”!

小酥肉是志哥吃火锅时的最爱。直接吃时酥脆有嚼劲，油炸的快乐实在太让人喜欢了；烫进火锅里的小酥肉酥而不烂、肥而不腻，怎能让人不爱。



平平无奇的白斩鸡根本引不起志哥的注意。但看到小编们一口一口地炫着，他们好像瞒着我独自开心着什么。浅试一块鸡肉，突然明白了开心的原因，嫩白的鸡肉饱含汁水，清香鲜嫩、入口柔软，好一个隐藏彩蛋。信我，点它！必须2份！



软糯香甜，外皮脆而不硬，淡淡黄豆粉的清香裹上了红糖的香甜，能拉出丝的糯叽叽得让人毫无抵抗力。作为收尾的甜品小食，那真的是极好的。

豆腐是“嫩滑”二字的代言人，这滑如镜面的奶豆腐除了“嫩滑”两字，也确实不知道该如何去描述它。不过你去了“百岁”，似乎也没有人会不点这份柔滑、浓郁、奶香与豆香融合的奶豆腐吧？