



小小

越是平常菜越是不一般

职业:公司职员

店是新装修的,风格属于中庸型的,比较适合大众口味。私房豆腐、油泡鸭、石烤虾,这些菜都是名源的招牌菜,口味都很不一般。不过其中最让我感兴趣却是另外一道菜。

当这道菜被端上桌时,一下子吸引了在座所有人的目光。一粒粒葡萄干铺在最上层,这样式让我联想到了冰品店的葡萄沙冰,这一联想的确能让我对这道菜的兴趣更为浓厚,食指大动。

相较于菜本身,菜名或许更有特色,叫“阿凡提小炒”。显而易见,这名字正源于那些新疆葡萄干。除了葡萄干外,这道菜最主要的配料就是玉米粒了。黑、黄、白三种色调的搭配给这道菜添加了一层明快基调,光看颜色就感觉心情愉悦。

整道菜的口味还不错,玉米粒也比较爽口,不过大家好像都跟我一样,最感兴趣的还是那些葡萄干。整道菜的颜色也还不错,不过或许跟一开始的期待太高有关,品尝过之后,最初的新鲜感也就消失殆尽了。

家常却精致

职业:教育工作者

这是一家以杭帮家常菜为主的餐厅,大多数菜的原材料都可以在我们周边的农贸市场中买到。如招牌菜油泡鸭中的老鸭、阿凡提小炒中的黑玉米等等。当然这些菜的口感比我们自己去把原材料买回家后做的好多了。

在这里我们品尝了一道似曾相识的伴随着我们多个年头的熟悉而陌生的家常菜。如果把饮食比作生活方式的话,那么那些采用名贵原材料加上特殊烹调手法所烹制而成的菜肴可以视为上流社会式



阿凡提小炒

食客帮——火拼家常菜

偶然打探到名源大酒店新开张,想着这个行当(做酒店)可是需要一定卖点的,而且地处遍布餐馆的高银街,自然是需要点实力的,寻着去吃想看看到底有什么特色可以吸引人呢?



叉烧雪鱼卷



油泡鸭

的;而这些采用家常原材料加上精心调配的作料所烹饪而成的菜肴则可以视作懂得享受生活的平凡而普通的人群。

原材料在普通市场中便可以买到的老鸭和厨师精心调制的作料相融合,通过一

系列精心设计的加工过程,便制成了这家店的招牌菜“油泡鸭”。此鸭离餐桌还有5米左右时,我便闻到了一股沁人心脾的香味。油泡鸭色泽红亮,肉质很精,口感舒滑细腻,天上人间,能品到如此美味,足矣!

帮主点评:

这次去的都是MM,吃的却不那么幽雅,收工的时候所有菜几乎见底了。其中有一道菜不得不提,叫凉拌双脆,虽然只是贡菜和黄瓜,口味却实在招人喜欢,干净清爽至此也罢,其他的如石烤虾、私房豆腐之类,虽然在别的饭店也可以尝到,但是这家店确实下了工夫,几个人吃了总是觉得有些什么独家秘方,追问厨师当然是保密的。

最后上油泡鸭的时候,几乎已经吃不下,可是冲着独特的烧法尝几口,还是觉得很入味。一盘家常小菜要是都能寻到招牌式的气息,那才能站得住脚跟,名源新开张就寻到了其中的奥妙,不简单。这家偏向于大众消费的中档酒店人均消费在40元左右,很适合家庭聚餐。

文 / 徐秀雯



水晶



葡国风——澳门街风味餐厅

文 / 徐秀雯

这几年头,粤菜餐厅逐渐繁荣,以大有盖过川菜的气势横扫街头,也难怪粤菜在四大菜系中排行老大。去了这家开了一年的澳门街,却感觉出乎意料的好,装修是港式餐厅的风格,却大气很多,菜式是带有葡国风味的港式菜和粤菜。那里的厨师刚从澳门过来,法国美食协会的,操着浓厚的澳门口音,长相有点葡国混血,做的菜也很地道。厨师很亲切地向我推荐了他的招牌菜,澳门香米酿乳鸽,还告诉我这菜一定要用14天的乳鸽,尝了确实很不错,皮很脆,香味一点没流失。其他的菜也都是地道的港式风味,猪颈肉配上独特的醋汁算是在杭城吃到的最地道的

了。那里的点心也值得一提,绝对对是地道的粤式。

吃完的时候还惊喜地得知,餐厅正在搞周年店庆,八月十一日至八月二十日有6.8折的优惠,本来就是人均50-60元的消费,看来爱吃葡国风味和港式菜的食客是有口福了。

推荐菜:

澳门香米酿乳鸽

推荐指数:****

采用出生14天的乳鸽,洗净剔骨后,用多种名贵药材与香料腌制。糅合葡国香米、虾仁、鲜肉粒、青红椒,一起酿制后,微温焗烤而成。皮脆肉嫩,鲜香无比。乳鸽的营养精华渗入香米饭,入味得很,一个字:赞!

澳门片皮鸭

推荐指数:****

澳门片皮鸭与北京片皮鸭所不同的是,在烧烤之前,将独特酿制的香料和佐料放入鸭肚内,烧出来的鸭子不但香脆,且不油腻。用片下的鸭,配以秘制的甜面酱、京葱、青瓜,很地道的。片皮鸭色泽很光亮,澳门街

用的酱出奇好吃。

橙香牛肉鲜虾卷

推荐指数:****

将特级鲜虾去壳腌制后,结合已腌制好的上等牛肉,再将鲜橙汁放入调味料。经厨师精心制作,虾鲜味结合牛肉香,醇香鲜美。老板说,女孩子特别喜欢吃这个菜,吃相好看也不容易发胖,更何况口味还是如此特别。

葡国烧烤

推荐指数:****

澳门街的葡国烧烤有碳烤墨鱼片、美国牛仔骨、鹅肝酱烤大虾、烤乳猪沙律……都结合了中西做法,保持了营养成分,且不上火。浓香,脆爽,令你唇齿间感受到味蕾的跳动。烧烤大多讲究原材料的新鲜和考究,这里的烧烤之所以地道,原材料绝对胜出一筹。

地址:延安路90号

电话:

0571-87033100 87033200

