

下午茶的阳光不要钱

文并摄 / 见习记者 徐秀秀 徐晓岚

这几天路过南山路的时候,落叶开始出现在脚下,踩上去“咯吱咯吱”的。正好是下午,阳光很舒服,不过风吹过来有点凉意。和很久不见的朋友闲逛,没所谓话题,只是想找个地方坐坐,可以吃吃东西喝茶,顺便享受下冬天里的暖意。一路上,中式的茶馆很多,西式的点心店也不少。下午本是餐厅门户清淡的时刻,却迎来了下午茶的温暖阳光。也只有这样的时间才会在落地玻璃前很享受地坐一会,无论是独自一人还是和朋友,泡一杯茶或咖啡,和时间一起缓缓流动。



翡翠虾饺

接下来欣赏一下菜色吧!先说个最不起眼的菜——凉拌酸瓜,就是把青瓜去了芯子,只留皮,浸在特制的酱汁里;翡翠虾饺的个头不是很大,但里面的虾仁新鲜弹牙,如果多一些汁水那就完美了;小笼包的皮用手擀得薄厚适度,抓起来像口袋;四川担担面看上去很丰盛的样子,吃之前要把底下的麻酱翻上来搅拌均匀,面条是现做的,很筋斗;红豆沙不错,端上来的时候火烫火烫的,还在冒泡,香滑滑磨得很细,不是很甜;意大利咖啡是现磨的,鲜奶糖包自己加,很正宗。

总的来说,这里的厨子做菜风格很细腻,菜用料也好,清淡新鲜。说一个我认为最贴心的地方:这里着重于菜肴本身的色香味形,没有喧宾夺主的庸俗配饰和盛器,一律白色。而且整个餐厅都罩在柔和自然的灯光下,不像有的酒店的灯光让人觉得刺眼,但打在菜品上的光线却很亮哦。很狡猾吧?嘿嘿。

消费参考:下午茶 58元/人,点心、面条、凉菜、甜品、饮料可以各选一例,很丰盛了。几个朋友一起去的话,就可以尝到每一种点心。

百胜厨: 两种风格的新加坡馆子

湖滨路上新开了一家新加坡馆子哦!叨着DQ路过的时候,立马杀进去吃了。

第一次来当然是要点招牌海南鸡、叻沙、娘惹菜和肉骨茶拉。经理张淑美非常认真,用了一大片时间和我从餐饮管理聊到美食人情。说实在的,这是我遇到的对餐厅管理最认真的人。

鲜虾叻沙端上来的时候很不起眼的,就跟一碗普通的米粉差不多。喝一口,味道很温暖,浓浓的汤头是以咖喱汁混合了浑厚椰浆的,还添加了各种香料,口味融合了甜、咸、辣,配上很有弹性的米粉和白胖胖的豆芽,送到口里脆脆滑滑的,有一股浓浓的奶香。里面还有煮得QQ的虾、油炸豆腐、鱼饼,想想口水又流下来了,呵呵。

香蕉蕉叶娘惹鱼很好玩的哦,分量小,用芭蕉叶包着在火上烤,叶子的香味进了鱼糕里,鱼糕又鲜美又香浓。鸡肉双拼是一半海南鸡和一半脆皮鸡组成的。“海南鸡”很嫩,略微有些甜,吃第一块还觉得很香,越吃越有味;脆皮鸡表皮彻底焦脆,薄得如同一张纸,口感很好,软香而不腻,摆盘很有看相。

“百胜厨”拥有非常人性化的一楼和三楼,配有小电梯。三楼的风格完全英伦,有咖啡、果汁等各种饮料,大家可以在这里泡杯咖啡打开笔记本懒懒地坐一个下午哦。还有,这里的服务态度好到有点让人吃不消。

消费参考:你可以在一楼吃一盘海南鸡饭或者一碗热腾腾的鲜虾叻沙,然后带着书上三楼点个“摩摩喳喳”消磨一个下午,花费总共也就50元左右吧!



紫金酱蒸凤爪



高地春天蛋黄酥



澳门街蛋挞



百胜厨鸡肉双拼

高地春天: 喝茶还可以顺带做个手腊

知道高地春天是因为那里的普洱茶,老板是个很会养生之道的人,据说还私藏了好多名贵的茶。去他的时尚茶馆就能看到他陈列的各种普洱茶,比如南瓜普洱,大多数是用玻璃柜装着,就好像是博物馆的古董一样。

下午两三点的时候去喝茶最合适了。茶馆开在中北桥一个假日酒店的三楼,从电梯里出来一下子就觉得进入了一个神秘之地,灯光幽暗,气氛很是安静,有点佛门的感觉,东南亚气息的装修风格一下就很喜欢。店其实并不大,但是每桌客人都可以感觉到很宽敞,而且很安静。同时又可以望见整个店堂,视野很宽阔。这里的点心是地道的广东师傅做的,特别值得一提是榴莲酥,是酥皮的哦,很酥脆,只是每个人只有一份的量。还有好多好吃的东西在煲里咕咕嘟地烧着,热乎乎的很温暖。

聊天的时候总有不喜欢的话题,那么可以在间隙抽身去做个手腊,就是手部护理,只要来这消费了就可以免费享受,弄个纤纤玉手回来。

消费参考:68元/位,如果光是喝下午茶的话28元/位就够了,还送两种广式点心和两份干果或水果。也可选择38元/位的标准,当然送的点心就更多啦。喝喝茶,再做个手腊,这个下午茶是不是很惬意呢?

澳门街: 那个酥酥的蛋挞哟

澳门街的店堂很香港,虽然堂座很大也很多,可是一般人都喜欢坐卡座。这次去挑了一个靠窗的卡座,正好可以沾上点下午的阳光,还可以看见窗外延安路上行色匆匆的人们。知道澳门街的人应该都知道这里的港式奶茶和蛋挞。奶茶不光浓醇还带点苦涩,茶香却依旧。而蛋挞就更出彩了。从前有人就告诉我,一个好的蛋挞,不仅酥皮一定要层层清晰,而且还有一种拿重怕碎了、拿轻怕掉了、含在嘴里怕化了的感觉。这里的蛋挞恰好就是这样的感觉。刚出炉的蛋挞,拿到嘴边咬下去的一刹那,只听见酥皮脆裂的声音,尝到的是水嫩水嫩的蛋皮,烫烫地一含就化。

这次除了蛋挞还要点些别的,于是叫了几个这里的招牌点心。值得一说的是那个紫金酱蒸凤爪。装在蒸笼里的凤爪,出笼的一刹那就足够让人口水直流了,酱红的颜色,带有香甜的口味,很入味却一点都不腻。用小勺子轻轻转着陶瓷杯子里的奶茶,尝一口口味很正的港式小点心,这才是下午茶嘛!

除了这些点心,最让我念念不忘的是那里的咖喱虾,浓浓的咖喱汤料,想起来就会流口水。虽说是去喝下午茶的还是忍不住叫了咖喱虾,同去的MM露出鄙视的目光,下午吃这么多东西也太不小资了吧?可是去都去了就是挡不

住这道菜啊,干脆叫碗饭就着这个咖喱虾吃了,权作下午饭了吧!

消费参考:奶茶12元一杯,蛋挞9元就可以买三个,这两样就能满足我的下午茶了。其他可以点多点少,价格不会太贵,都是十多块钱的点心,至于咖喱虾建议要是去吃饭一定要点上。

“翡翠”: 大小食客通吃

“翡翠”花园酒家是我去采访一个葡萄酒收藏家的时候他向我推荐的。据说他每个周末都带着太太和孩子去翡翠喝下午茶。说起来还真是没注意到西湖新天地的“翡翠”,在上海的时候去过几次,只留下“贵”的概念。今天,选了一个下午茶时间去“翡翠”。

“翡翠”的正门像邻家官邸的侧门,门口一个漂亮的荷花水池,进去之后,两千万元的装饰才一一呈现。一楼被巨大的落地窗包围着,可以看到外面竹林摇曳;二楼、三楼除小桌和情侣雅座外,还有15个包房,每一间都有不同的格局。天气好的时候还可以选择在露台就餐。

我在一楼选了个位置坐下,点了一份58元的下午茶。因为一直在下雨,所以客人很少,很安静。“翡翠”的经理告诉我,我的前面坐着“湖蝶”的“白发牛顿”经理,后面坐着凯悦的经理。他有点自豪地说,你在这里坐着就能采访到杭州各个大食客哦。