

●食客帮



混蛋肉饼



青鱼干烧肉



饭焗茄子



碳煨神仙鸡

恋上性感“混”蛋

文并摄 / 见习记者 徐晓岚

最近定安路附近新开了一家餐厅,老板沈宣东和邓力夫是两个幽默的女装设计师,且自认为是杭州最风流的两大才子。餐馆本来要定位为“小嫂儿闷骚馆”和“猛男煎熬馆”,最后怕吓着大家乖乖改成了“灶丰年间”。现在打算设计最风流的餐厅VIP卡,最后来个比基尼派对好好宣传下。

尽管有那么多夸张的想法,实际上餐厅被设计得很乖很传统,有点明清时代的庭院风格。餐厅的“装修材料”来自全国各地的老房子,古董陈列架、松木板及房梁、木屏风、精致的木格子窗、刻有图案的石柱、陶罐瓷盘等等,都是两个老板自己去淘来的。

很难解释这里的菜系,两个老板只说这里是他们的小饭堂,不好意思每天到处蹭饭就自己开了个馆子。至于菜,他们只会吃,不会做,请来一堆厨师然后很酷地说:“把你们之前学的全都丢掉!”然后就开始发明新菜了。



么驥 插画作者

一顿饭下来都快笑破肚皮了,两个老板长得有趣说话也有趣。都说有什么样的主人就有怎么样的餐厅,在这里吃饭真的很轻松。这里的菜看起来都很简单,吃过才知道有很香浓很原味的底料在里面。“古法瓦罐煨汤”很香浓,38元一大罐够我们6个人喝上一碗了,很实在。“碳煨神仙鸡”很特别,金黄色的烤鸡和香嫩香嫩的猪蹄焖在一起看起来就很满足。“一桶奇味虾”绝对丰盛,满满一桶,虾皮被煎得酥脆酥脆的,轻轻一咬就剥落了。

逗逗 银行职员

这里的菜可以被形容成“妈妈烧的菜”。“饭焗茄子”让我想起小时候妈妈把撕裂的茄子盖在快蒸熟的米饭上,而后加上一小点酱油、麻油、蒜泥一起焖,浓浓的茄汁就渗透到每一颗饭粒里面,和这里的味道一模一样。这么简单好吃的菜在其他餐厅从来没有出现过。

“混蛋肉饼”是肉沫、皮蛋、咸鸭蛋、鸡蛋加在一起的一个“混蛋”,等了很久才蒸好,端上来的时候又漂亮又饱满,用两大风流才子的话来说,是很“性感”。性感的“混蛋”最后成为了桌子上最受欢迎的那道菜。

帮主点评:

食客都做了那么久,只有这顿饭吃得最困难。因为两个老板的幽默细胞实在太发达了,笑喷饭桌的情况不断出现。我想“青鱼干烧肉”和“灶丰全鱼”可以代表这个餐厅的风格。肉添鱼香,鱼添肉味,简简单单。菜单是手写的,桌椅是原木制作,灯是鸟笼状,洗手间是干净的茅厕……一切都是那么自然,就像在乡下外婆家吃饭一样。

地址:定安路126号(西湖大道和定安路交叉口)

人均消费:50元

杭州棒!约翰年底前还要再开两分店

文 / 本报记者 李冰

周一,全球著名的比萨连锁企业棒!约翰在杭州表示,他们希望在今年年底能将棒!约翰在杭州的分店从现在的两家变成四家。

全球第一家棒!约翰餐厅于1985年在美国诞生,20多年来,棒!约翰秉承“更好的馅料,更好的比萨”这一经营理念,向顾客提供个性化口味的比萨产品以及专业的免费外送服务。通过20多年的不断努力,棒!约翰已经赢得了全球消费者的口碑,在全球拥有3000多家连锁餐厅,每天都有上百万人享用棒!约翰带来的美

味。棒!约翰是惟一连续8年在美国餐饮行业产品质量及服务满意度调查中获得第一的品牌,并且在60多个权威调查中被评为“最好的比萨”。

棒!约翰于2003年10月正式进入中国,在短短的3年半时间里,已先后在上海、北京、深圳、杭州、南京、广州等城市开设了60家连锁餐厅。面对业已形成的中国比萨市场“二强相争”的局面,餐饮业专业人士认为:全球著名餐饮品牌在中国的又一次竞争的白热化,不仅会给这些著名品牌带来“双赢”,也必将给中国的消费者带来更好的美味产品和更优质的服务。

Galanz 格兰仕

我用微波炉蒸包子

买格兰仕微波炉已有一年多了,平时就用它来热早餐:牛奶,蛋糕等;中午热汤、菜、米饭,好像除了这些我就不知道它还能有什么作用。不过,我还是很喜欢它,因为它给我带来方便、高效率的吃饭时间。

老公爱吃蒸包子,我经常用蒸笼蒸上两锅子。待每次吃时再用微波炉加热。老公吃得赞不绝口。但是因为麻烦,我几个月才为老公做一次。偶尔有一天,我看到中央三套的《美食美刻》栏目播放用微波炉蒸包子,既方便又快,味道也不比以往用锅蒸的差,才十分钟即可。这下把我乐得不行,赶快用笔认真地记录下来。

中午,我便买来肉馅,揉好面,迫不及待开始包包子。按电

