



杭州最 in 餐厅

▲ 墙面装饰
▶ 门口的鸟笼



吃饭？ 还是做客？

饭店装潢太温馨，有人三个月来了 30 次

天气已经开始热得离谱，对吃你也许已经提不起什么兴致，当你想着用一只苹果或是一份外卖打发的时候，这家餐厅却是让人眼前一亮。苏格兰布的格子椅，通体透亮又若隐若现的造型隔墙，柔和的灯光，红色、蓝色、灰色调调的墙壁色彩，门口的树枝上还挂着一鸟笼，一对小鸟在里边逗趣，你完全以为这里是一个前卫设计师温馨的家，而你便是来做客。

陈林又设计了一家同乐舫

学院路天目山路口的同乐舫开张三个月了，每天晚饭的时候都要排队，老板杨利达对此很骄傲。我嚷嚷着超级喜欢这样的设计，好温馨就像家一样呢。老板说，这是曾经设计了许多精致餐厅的陈林设计的，材料都是德国来的，很环保也很安全，而且用的是国际最 in 的色彩。说起陈林，他算是杭州最为知名的室内设计师了，金玲珑、金碧辉煌等就是出自于他之手。其实老板和陈林是 10 多年的朋友，早在很多年前，他们是同睡在一间屋子的好兄弟，于是这家店也当然成了陈林今年的一份值得骄傲的作品。

11 个包厢用的都是不一样的色彩，而苏格兰布的椅子也都是随着房间的颜色搭配着相应的色彩，你一定会惊叹，怎么这样的用心呢！墙壁上的装饰品用的是清一色的餐盘，就连包厢里的桌子上放的也都是从各地淘来的艺术摆设，有的就来自宜家。甚至厕所里用的灯还是家里梳妆台上放的温柔小灯。据说，这里有一位常客，三个月内来了 30 次，把这里真的当成了家。

这里的厨房地面看不见一滴水

如果来这里有机会参观一下厨房，你也许会更加中意这家餐厅。一进去，你会感叹怎么能有这样专业和干净的中餐厨房呢，数百种的调味品都有自己的位置，并贴着标签，所有的材料是用家里常见的密封罐头或者箱子装的，一样都贴着好看的标签，最神奇的是地面看不见一滴水。再热的天气，厨师们的上衣领扣子也是不许解开的，一切的一切让你觉得，就算是西餐厅的厨房也未必这样干净整洁。

安全是这家餐厅的首要标准，因此就连打开冰箱拿速冻的材料，也只能由专门的人员负责。所有的材料都分门别类地放在柜子里，绝对不许放在地面。举手够得到的墙壁上放着工具箱和医药箱，放着常规的药物和创口贴，这样的老板是不是很细心呢？



瑶桂鸡粒焖茄子



土豆泥



炒秋葵



石锅红焖猪尾

力不浅，入口即化，掉了牙的老奶奶吃着也没问题。

好吃的就要晒出来

一家饭店的精髓之处当然是这里的菜。同样的材料，也许在别处未必就能吃到这样的口味。比如这里的酱黄瓜，看上去是不那么鲜丽的颜色，那是因为经过了 11 个小时的腌制，据说厨师的口袋里会放一个小闹钟定时，刚刚好 11 个小时。

老板杨利达，入行 30 多年的他有着自己的同乐餐饮公司，旗下 800 多位厨师，曾参与运营“江南春”等众多知名饭店。对于菜他只说一句，“用心来做菜。”不免让人想起《食神》里的黯然消魂饭，一口落肚，于是这里的菜让你想起了家的感觉。

石锅红焖猪尾

同乐舫里有一位香港大厨，他只做一道菜就是招牌的乳鸽。当然这道猪尾也只由一位大厨做，据说是有着 30 多年经验的焖烧大厨。还真是功

天下第一鳊片

滑、嫩、爽、脆、鲜、香、麻、辣。用八个字概括，刚刚好。同样的鳊片，可是你肯定没有尝到过这样的烧法，所以千万要点这道。

铜盘河虾

吃过水煮的、油爆的、红烧的，但是却没吃过铜盘的。选料很严格，必须是 100% 活的虾才有资格入这铜盘，汤汁鲜美得恰到好处。

炒秋葵

新的品种，秋葵。绿油油的青翠，夏天吃能清热。回味很不错。

土豆泥

如果吃了这里的土豆泥，你就把别处的忘了吧。这是用正宗的印度咖喱炖的，浓郁却不厚重。

Galanz 格兰仕

格兰仕助我环球行

手捧军功章，我十分激动。然而此时我最想感谢的人却是她。前不久中国海军舰艇编队，胜利完成了中国海军的环球航行。我有幸作为随船厨师参加了这次具有绝对里程碑意义的远航。我带上格兰仕微波炉随行。

这台微波炉没有辜负我的期望。此次环球航行，我们先后横跨高温、高湿、高盐、高风暴的印度洋、大西洋和太平洋，远涉亚洲、非洲、欧洲、南美洲和大洋洲五大洲，历时 4 个月，行程 3.3 万余海里。大洋上“无风三尺浪，有风浪三丈”的情形，我最担心格兰仕承受不了无休止的抖动和摇晃，特别是船队多次经过大

风浪海区时出现的剧烈抖动和摇晃。但结果证明我的担心完全多余。格兰仕自始至终就像一头特能吃苦耐劳的老黄牛，全程高频率、高强度工作，从来没有出现过故障。整个编队只有我携带的这台微波炉，许多船友都求助于我，几乎每天都要使用这台微波炉做菜热饭。

这次环球航行结束后，由于较为出色地完成任务，上级部门给我记了一次三等功。我要感谢助我一臂之力的格兰仕微波炉。军功章有我的一半，也有它的一半！

