



海鲜工坊



古杭熏风阁



海鲜工坊酷似鱼肚的长廊



外婆家装饰

专业 海鲜工坊

光门面装修就花了 100 多万

名人名家一向因为用心做菜留住了许多客人，并且多年来把公司做出了餐饮老大的模样。酝酿许久，终于开出了这投资上千万的重量级和专业级别的海鲜店——海鲜工坊。

老板李红卫这次是铁了心要打造一家“拿得出手”的海鲜酒楼，他很早就签下了现在的这个物业，但迟迟没有动工，原因是设计方案作了反复修改。最后确定的方案是一家香港设计公司提供的，“这个门面，我们就参考了很多国外餐厅的门面设计，最后花费了 100 多万才弄好的。”讲究的门面只是一个方面，内部的很多装修也颇为考究，二楼大厅的地面，由大理石铺就，但为了让各类大理石彼此杂糅，工人们硬是将原先 90 厘米×90 厘米的大理石，切割成 1.5 厘米×3 厘米的小块，“光人工费用就超过了大理石本身的价格。”李红卫蹉跎地说。

说到这店的设计倒是很有意思，其实整个酒店都是按照鱼的整体结构来建造的，比如进门处的圆弧形就是一个鱼嘴的形状，地板上的小块拼接的大理石就如同鱼嘴里的纹理。如果你要是更细心一些，就会发现餐厅包厢的墙面都是弧线型的，这意味着你已经到了这条鱼的肚子里，大包厢的门用的是自动控制的弧形移门，你一定会惊叹，这不就是鱼一张一合的鳃吗？

在这里你可以吃到各路海鲜，大连海鲜、舟山海鲜、广东海鲜，那厚厚的一本菜单，容纳了几乎所有在中国能吃到的海鲜菜，并且这里的很多菜都保持了原汁原味的渔民饮食习惯。

新菜推荐：

广式蒸东星斑

老板说这是从广东运来的东星斑，而且最为接近渔民的原始做法最好吃，于是什么都不用，光是蒸好了，再浇上调味料就可以了。

海鲜三吃

最地道的舟山海鲜，有蟹糊、泥螺和辣螺，这三样一吃，算是吃到那海里的小精髓了。

沂蒙风光

北方菜，在大连就很常见，这里的师傅就把人家的这道菜搬来了，是用皮包着馅吃，在海鲜工坊里这道菜更多了几分精致和细腻。



光波炉提升厨房品味有窍门

背投彩电、橡木地板、真皮沙发、家庭影院……花了几万块装修打点过的房间，一片富丽堂皇。唯独走进厨房的感觉还是那么“平淡”：几个铁锅磁碗，炒菜的油烟熏得墙上和餐具上都油腻腻的，没有一点装修过的迹象，让人看了很是扫兴，怎么办？总不能把锅盆边上都镶上金银吧？行不通，也太俗了。

不如来参观一下欧美家庭的厨房：咖啡机、消毒柜、面包炉……一派经典的现代化气息，看着就显档次！关键的是厨房墙壁上根本没有烟熏的痕迹，看起来十分清爽。眼尖的肯定早就看见了：厨房没有烟熏火燎的痕迹，是那台光波微波炉的功能吧？不错，就是它，用光波微波炉烧煮煮饭无油烟、无明火，绝对是绿色环保又健康，而且，摆一台这样的高科技家电在厨房里还特显档次。

正要装修新居的朋友可以考虑一下全球微波炉行业龙头格兰仕新推出的“中国红”等全能型光波炉，这些光波炉炉体采用全不锈钢制造，炉面镶嵌有超大动感彩屏视窗，配合经典时尚的高科技钛膜镜面设计和 30 多种智能人性化美食菜单，身兼烹饪、消毒、烧烤、加热、蒸煮等多种功能，是现代厨房时尚、实用的经典之选。

相关链接：

CCTV-2 明天 17:30 播出《绿色生活新主张》，有格兰仕微波炉的精彩亮相，敬请关注！

老招牌饭店开出新店来

有的是升级版有的则是专业版

文 / 徐秀霁 摄 / 姚志伟 豆豆

最近新开张的饭店特别多，大概是老板们也 and 食客一样要图新鲜。反正一有新店开出来，就会有新话题了：上哪吃饭呀？那个某某不是又开了家新店嘛。

升级

外婆家指福门

人均消费涨了 20%

吃饭时难免会有各种八卦版本。据说有个老太太是外婆家餐厅的忠实粉丝，有天对服务员说，外婆家真好，让我这本来一辈子下不了餐馆的老太婆也可以下馆子了。这一夸让外婆家的老板感动得要命，这外婆家的招牌之所以这么深入人心，也在于这实惠的价格和上好的环境了。

那么这一回，外婆家开出新店来了，并且用的是全新的名字“指福门”。听着不像是大福大贵那样直白，但是典雅中又透着点文学派，这就是外婆家想要的新餐厅。

餐厅的设计是花了功夫的，材料全都用的是实木。上楼的第一感觉这是一个中世纪教堂，透着些贵族骑士的气息，像那样宽敞的整块大厅，以及这么古朴的欧洲风格在杭州很少见。和外婆家的老板坐在大厅里聊天，有种回到了几百年前的时空错觉，看着那些铁艺的餐桌椅，转念间会想起拿破仑以及羽毛笔。据说外婆家的老板们喜欢在饭店打烊后坐在大厅里静静喝上一杯茶，

“那感觉真是太棒了！”

在指福门里可以吃到各种菜系，川菜、杭帮菜、粤菜。因为城市越发达就越促进了各地人口的交汇，于是那些紧跟潮流的餐厅就越是能容纳各种菜系，并且做法也独具特色，指福门算是潮流餐厅的引领者。

有人评价这是外婆家想要更上一个台阶了，碍于之前的大众化消费的定位，这次指福门想揽进更高层次的消费群，而这主力目标消费群体便是都市白领和行政工作用餐。这一升级人均消费也相应高了 20%，不过只要是去吃了，依然觉得这性价比，值！

新菜推荐：

椒麻鸡

有人说外婆家是典型的杭州菜馆，其实在指福门可以吃到来自各地的菜，这个椒麻鸡就属于地道的四川菜，辣倒算不上，只是特别麻，过瘾。

老爸豆腐花

升级版的麻婆豆腐，做法更细腻了，味道精致了许多。

顶汤真菌

虽然是真菌汤，做得却有些佛跳墙的意思。