



椒麻鸡



沂蒙风光



海参汤



顶汤真菌

新妆版

古杭薰风阁、香樟雅苑 里子不变换了面子

近段时间也有不少店开始改装装修，一去才发现这脸皮子突然给换去了，门面的改变大大改变了饭店的风格，尤其是去了那伊家鲜的“古杭薰风阁”，还诧异是不是走错地方了。

原本明亮的现代风格以及欧式的休闲露台，如今全都变成了古朴的中国风，这倒也合了“古杭薰风阁”的名字。而更让人关心的是，这饭店的二期工程即将建成，其中有一个300平方米面积的包厢，内部分透明厨房区、饮食区、酒吧区和K歌区，可谓是把目前餐饮界的豪华包厢演绎到极致。据介绍，包厢内的餐桌直径4米，可供25个人一起进餐；边上设有透明厨房，可以进行鱼翅鲍鱼、铁板烧之类的半成品加工作业；

香樟雅苑老店新开，面子一改直接升级成豪华版。香樟雅苑一直以“食神”老板胡亮的独家秘籍——外婆神仙鸡、至尊鱼头皇闻名于世，并且吸引了众多明星前往品尝，很多人还和热情洋溢的老板结下了不浅的交情。五年过去了，原先的店面逐渐成了人们习以为常的亲切脸孔，而“食神”这回却大动干戈，把整个门面都给换了，从店堂到包厢，通通改头换面，变成了一个豪华版。

门口多了一条“小河”，养的是老板最爱的鲤鱼，两头大象伫立门口，富贵威严，更气派的是店堂里还安上了“九龙

酒吧区内，将配置15年茅台和15年五粮液以及各类高档进口洋酒红酒；重头戏是占地70平方米左右的K歌区，里面放置了日式沙发，还有投影仪、幕墙和音响，客人酒足饭饱后可以移步这里尽情K歌，还可以在中间的小舞池里翩翩起舞。

就在“古杭薰风阁”背后的江南驿也焕然一新，从前要走的泥泞而坑洼的小山坡，如今台阶分明，原本不好找的“青年旅舍”的招牌现在也一眼就能看见。老板陈思齐因为登过珠峰而吸引了许多人慕名前去，每次去他店里采访，他的搭档“兔子”总是要说，你要采访随便看随便拍，但千万别拍我，我特俊。

新菜推荐:(古杭薰风阁)

蟹膏银皮 清香、清甜、爽滑。

伊家名酱煲水鱼 有鲍鱼的味道，却是用野生甲鱼做的。

壁”，明档里多了许多新鲜玩意，还有专业的保温酒柜。如果是在此摆上大富大贵的大寿宴席，太合适不过了。胡亮指着露天大树下的几个餐位说，在那喝茶是最享受的，悠闲而宁静。

“香樟雅苑开出名气来了，但若老是一张老面孔，也会被人遗忘的，杭州人都喜新厌旧的嘛。”老板倒是实在，在菜式上，除了能吃到以前的经典菜外，还推出了许多新鲜货色，什么大鲨鱼啦、大螃蟹啦，鱼翅鲍宴更有老板的私房拿手菜。

新菜推荐:彩蝶蟠龙

澳门街有个蒸鱼王子 生意兴隆靠的是“蒸”功夫

“王子”这两个字不能随便用，之所以叫王子，定是受人瞩目的。那些个能叫跳水王子、网球王子、咖啡王子的既不能是太过稚嫩又不能是太过宗师，却靠着那真本事外带点个人魅力让人着迷得要死。可是现在的餐厅里有了个蒸鱼王子，有的人去吃饭就要点王子做的鱼，靠着“蒸”本事倒是迷住了很多人的胃口。

真的蒸功夫,精确到秒

这位王子最近出现在澳门街餐厅，白色蓝领的制服上面绣着“蒸鱼王子”四字，浓眉大眼，高个，煞有气势。不过这“王子”的名号当然不是自己封上的，这可是凭着20年的“蒸”功夫，被很多名人吃客叫出来的，习惯成自然，于是老板就干脆给了他个名分。

大家喜欢叫“王子”阿海(名字里有海字)，而“王子”之所以出名，是因为这功夫可不是盖的。因为多年的经验，阿海对鱼的肉质结构了如指掌，并且熟练掌握每一道鱼应该用的火候和时间，这时间甚至要精确到秒。而阿海就像有着一个安装在大脑里的存储器，清清楚楚地记得每一道鱼做到最好的程度需要怎样的熟度火候和蒸汽量。

“像贝壳类的，就是要精确到几秒的。”阿海在做每一道蒸菜的时候，都会在旁边放下一块手表，记下时间。据说当年，阿海为了能够研究每一种鱼蒸到什么程度最好吃，特地用上热力学平衡公式，根据各种鱼类的肉质结构、纤维度来估算出合适的火候和时间。经过长久探索，一套特别的蒸鱼功夫就这样诞生了，而阿海就变成了江湖流传的“蒸鱼王子”。



鲟龙鱼

最满足的是饭桌上一只只光溜的盘子

对于这“蒸”的本事，“蒸鱼王子”倒是说了句实在话，这厨师是吹不来牛的，就像是“吹糠见米”，只要用嘴巴一尝就知道功夫深不深。

阿海经常会说蒸的做法其实是最为讲究的，但是很多人以为简单，什么都用一样的方法蒸，那么再好的原料也就糟蹋了。吃过他做的蒸鱼，很多人都觉得特别鲜还特别嫩，有位客人每次吃饭，甚至都要问一声，是阿海做吗？还有位客人多年前尝过阿海的厨艺，只是那以后人一直不在杭州，远在外地飘忽着，但是对阿海做的鱼依然朝思暮想的，听说前阵子一回杭州就直接找到阿海，立马让他做道想了好几年的剁椒



蒸鱼王子

鱼头，说是这几年在外面一直都没有吃到过比阿海做得好吃的蒸鱼。

每天忙过高峰，阿海就会出去厅堂溜达一圈，看看客人有什么意见。他说，“每次看到一只只被吃得精光的盘子的时候是最幸福的。”

餐厅里有卖阿海的专业调味料

这里的招牌菜是剁椒鱼头和鲟龙鱼，吃过的人定会觉得这是两道完全不一样，却同样好吃的蒸菜。剁椒鱼头这个来自湖南的名菜有着好多年的历史，这菜可以将鱼头的鲜嫩最好地发挥出来，配上特有的湖南辣椒，这味道直接就入到胃里去了，要做得好吃必须蒸透，把味道都蒸进肉里去，夹一小块下来，松而不散，一口咬去，鲜味十足。

而鲟龙鱼由于肉质本来就是紧实的，加上鱼身上没有太多的骨头，从头到尾就只有一根软骨，因此需要的时间比鱼头要稍微少一些，配上阿海特制的调味料，一道广式蒸法的鲟龙鱼一定会让你连汤带肉吃下好几碗饭。鱼的肉质嫩而不酥、紧而不老，用这几个词形容刚刚好贴切。

蒸鱼是最家常的一道菜，可是怎样在家能足不出户享受王子蒸的鱼？据老板透露，澳门街近期将推出“跟蒸鱼王子学蒸鱼”的活动，想做出地道的蒸鱼，就赶快去澳门街拜师学艺吧，只要有天分，搞不好你也能成为第二个“蒸鱼王子”或“蒸鱼公主”呢。咨询电话 87033055 订座电话 87033100

文并摄 徐秀霁