

来一牛扒,果木薰的

文 / 本报记者 徐秀秀 摄 / 姚志伟

我想说的是,杭州的牛扒馆实在是无趣,总是装着一副专业小资的样子,但是程序一点都不规范,牛扒也不好吃,总是带着中餐的煎牛排的感觉。好的牛扒当然有,只不过总是藏匿于星级酒店,并非人人都能吃到。所以说,要吃到非常棒而又属于大家都能够消费的牛扒,挺难。不过在银泰西湖店的 Super Steak(超级牛扒)里倒是有,而且除了专业的牛扒,还有日本菜、泰国菜、粤菜,适合杭州人海纳百川又挑剔的口味。



牛扒馆, OL 的午餐饭堂

Super Steak 太大了,在餐厅的这头要看到另一头,需要举目眺望。所以说这样大一间餐厅,你可以选在角落的卡座一个人默默享受,也可以坐在过道的吧台和朋友畅谈欢笑,看心情了。入口的地方是一个自助吧台,这里的水果、沙律和面包是随便吃的,挺人性化。日式餐有专门的日餐区,所有的扒房都是清晰可见的,你甚至可以走进牛扒房看看那些正在滋滋作响的牛扒,那香味绝对是诱人。旁边还整齐地堆着许多木头,据说是用来烤牛扒的果木。

这家店的老板很早就在外地吃过 Super Steak,大爱之。他还在旁边开了一间酒吧,时不时地要来牛扒房吃上一顿,他熟练地告诉我哪种牛扒应该配哪种酱料,不过有一种叫黄芥末的调味料,是他吃牛扒必加的,这种美式芥末要比法式的芥末更带劲。如果不怕生,可以尝尝老板最爱的雪花牛肉刺生,因为用的是空运过来的神户牛肉,按照他的话说,吃过这太鲜美的牛肉刺生,从此就会爱上生牛肉,不过一定要是神户牛肉。

中午来这里,可以看到三五成群的 OL(办公室女白领),并不一定要吃牛扒,18 块钱丰厚的商务套餐也是她们青睐的对象,通透的大厅里还配着许多可以上网的电脑,以及供人娱乐的 PSP,可以边吃边玩。

五成熟以下的牛扒才够营养

这里的牛扒同样省去了繁杂的西餐礼仪,上了就开吃。最招牌的就是果木烟薰牛扒了,点上一斤左右的,适合一到三个人吃。这个牛扒据说是 Super Steak 的总厨自创的,独特的香气是用苹果木烟薰的效果,连烤炉都是特制的,这样的烤制很“绿色”,也就更健康。

上来的雪花牛扒很肥厚,色泽太好看了,略带玫瑰色的黑,还有很清晰的油网铺在牛扒上,牛扒的香带着点果木的味道,这是原味,只配了一碗玉米汤,加了一些蔬菜和酱料搁在一边。副总厨魏师傅的建议是,不用加酱料就可以吃,这里的牛扒烤得非常好,不加反而更能体会牛肉的质感,当然有的人喜欢口味重的,就可以加上盐和胡椒。

总厨说,这里的牛扒每一块都要经过六到七天的排酸,这样牛肉才能够嫩,并且 5 成熟以下的牛扒才更营养,红酒是牛扒的绝配。想尝新鲜,就可以试试超厚顶级诱惑骨,很特别。

影响牛扒口味的因素很多,如食用速度,当牛扒上桌后,享用牛扒的速度可以决定牛扒是否好吃。因为牛扒中既有牛油又含血水,温度如果稍低其鲜香度会随之降低。将牛扒切成小块,粗略嚼几下便吞咽是常见的吃法。吃牛扒讲究火候,而非享受酥烂口感,这也是西餐中炖牛肉和煎牛扒的区别。另外,餐具也会影响牛扒的口味。吃牛扒的刀一定要锋利,有时由于餐刀不够锋利直接引起您对肉质的怀疑。因此,在吃牛扒前一定要先查看一下刀齿是否分明清晰。除此以外,配汁对牛扒口味的影响也很大。不过这里,这一切都很完美。



果木烟薰牛扒 238 元 / 斤

【你应该知道】

英文 STEAK 一词是牛扒的统称,其种类非常多,常见的有以下四种:

TENDERLOIN(嫩牛柳,牛里脊),又叫 FILLET(菲力),是牛脊上最嫩的肉,几乎不含肥膘,因此很受爱吃瘦肉朋友的青睐。由于肉质嫩,煎成 3 成熟、5 成熟和 7 成熟皆宜。

RIB-EYE(肉眼牛扒),瘦肉和肥肉兼而有之,由于含一定肥膘,这种肉煎烤味道比较香。食用时不要煎得过熟,3 成熟最好。

SIRLOIN(西冷牛扒,牛外脊),含一定肥油,由于是牛外脊,在肉的外延带一圈呈白色的肉筋,总体口感韧度强、肉质硬、有嚼头,适合年轻人和牙口好的人吃。食用中,切肉时连筋带肉一起切,另外不要煎得过熟。

T-BONE(T 骨牛扒),呈 T 字型,是牛背上的脊骨肉。T 型两侧一边量多一边量少,量多的是肉眼,量稍小的便是菲力。此种牛排在美式餐厅更常见,由于法餐讲究精致,对于量较大而质较粗糙的 T 骨牛扒较少采用。

【在家做牛扒】

这果木薰牛扒的做法虽然不复杂,但是需要特别的设备,你可以在家里尝试着做一个简单的煎牛扒,只要牛肉好,同样可以做出诱人的口味。

原料:牛扒

配料:葱头汁、黄酒、鸡蛋、辣酱油、蕃茄沙司、黄瓜片、土豆条或生菜和蕃茄片。

做法:(1)、将牛扒切成 10 克重的小块,逐块用刀拍成 1 寸半直径的圆薄片,随即用刀斩几下,再把肉修圆,把牛扒逐片放入用葱头汁、黄酒等调成的卤汁内拖一拖,取出腌五分钟,再用蛋糊涂拖;(2)、下热油锅两面煎成金黄色,烹上辣酱油和蕃茄沙司,翻几下出锅装盆,配以黄瓜片、土豆条,或生菜和蕃茄片上席即可。

小贴士:首先,锅要烧得非常热,这样牛排下锅时,高温会迅速把肉的表面封住,让鲜美的汁留在里面。煎牛排可以用植物油,也可以用黄油,因为不是炸,所以油不用太多,薄薄一层就可以。牛排一般有二分熟、五分熟、八分熟和全熟,全凭煎的时间长短。最后再加盐和胡椒粉(后放盐是因为,如果先放会把肉里的汁挤出,影响肉的鲜嫩度)。

老杜龙虾馆 重新开张啦!

由于文晖路修路,原本在那就生意火爆的老杜龙虾馆把阵地移到了凤起东路 114 号。在那依然有你赞不绝口的盱眙十三香龙虾、特色龙虾、黄焖龙虾、辣子龙虾、手抓龙虾……

夏天的太阳像龙虾一样火辣辣、红艳艳的,在这已燃烧的夏季,你那爱品尝龙虾的味蕾开始蠢蠢欲动。那就让我们走进老杜龙虾馆,一起“为龙虾疯狂一回”吧!

地址:凤起东路 114 订餐电话:56291557 85994258