



“金色阳光”变身“金枪鱼” 杭州，还是海鲜店出风头

文 / 本报记者 徐秀秀 摄 / 姚志伟

杭州人爱吃海鲜,已经不是新鲜事了,海鲜工坊前一阵子的高调开张,成了杭州海鲜店一大亮点,而一个月前开张的黄龙大排档,目前是杭州人气最旺的海鲜大排档。这个月,位于涌金广场五楼的“七彩金枪鱼海鲜府”开张了,原先家喻户晓的金色阳光餐厅如今变成了海鲜店。城中海鲜店越来越多,这是好事情,不用再奔到宁波象山去吃那些新鲜货,只不过这家海鲜店的生意也会像金色阳光那么火爆吗?

7000多平方米,超大一家海鲜店

第一次听说有这么大的海鲜店,走进去看像水晶迷宫,目的地在最里边的包厢,左拐右闪也不知道走了多久,终于看到这是一个大到可以坐下二十个人的包厢。只知道拐进来是走了不少路的,一问,这里有7000多平米,果然要被人称作五星级超豪华规模的大型海鲜餐厅。看看那飞流直下的瀑布墙,巨大的海鲜景观养殖区,通透的就餐环境,这投资是巨大的。还有超级大的七彩宴会厅,想来做婚宴是绝对没问题的。

仔细查看了它的地理位置,身处靠西湖边的五星级酒店欣盛大酒店五楼,身后就是美丽的西湖,自然为这里加了不少身价。400多辆车的大型停车位和免费泊车,在金枪鱼用餐,停车问题好解决。不过这金枪鱼里到底有些什么花头?

要想吃整条的金枪鱼?还没有,厨师难找啊

取名叫做“七彩金枪鱼”,老板朱宪是早就计划好的,初衷是要在这里做杭州目前还没有的整条金枪鱼现做。

“味美新鲜的金枪鱼向来是日本及台湾人最爱的海鲜料理之一,尤其是金枪鱼生鱼片堪称生鱼片中的极品,就连不爱吃生鱼片的人也会选择金枪鱼生鱼片大块地品尝一番。在欧美一些国家,人们把金枪鱼肉比作是‘海鸡肉’或‘小牛肉’。美国制造的油浸金枪鱼罐头风靡全球,是国际上最畅销的食品之一。”朱总对这些了如指掌。那么金枪鱼呢?让我们也开开眼界吧。“现在鱼是有,从日本直接进口,可是会做金枪鱼的厨师杭州还没有。”

原来为了这3万一条的金枪鱼,朱总已经跑遍了全国各地物色厨师,“杭州根本没有,金枪鱼肉的切割和烹饪是很讲究的,就像庖丁解牛的道理,要找到技巧娴熟的厨师,特别难。”

从金枪鱼的品种看,生鱼片质量由高至低分别为蓝鳍金枪鱼、马苏金枪鱼、大眼金枪鱼和黄鳍金枪鱼。蓝鳍金枪鱼和马苏金枪鱼产量较低,价格非常高,常见的金枪鱼片是大眼金枪鱼和黄鳍金枪鱼制成的。而且有意思的是,金枪鱼的体温比周围水温高出9℃。这个不知疲倦的快速游泳者,肌肉收缩力量是使体温升高的主要原因。沿金枪鱼脊柱两侧强有力的肌肉和皮肤上大量的血管网丛,表明这些部分的新陈代谢特别旺盛。因而金枪鱼的鱼肉似牛肉,是紫红色的,其中血红素含量很高,低脂而高蛋白,所以营养价值高。

现在老板还在四处寻觅专门的金枪鱼烹饪高手,他说一个月以后应该能把金枪鱼摆上桌了。

鲍鱼才卖28元一位,坚守大众化消费

吃不到整条金枪鱼,别的海鲜倒是应有尽有,只要直接杀进海鲜房里点上就可以了。日式的三文鱼、金枪鱼、赤贝等刺生不可不试,还有生蚝和龙虾等,只要撒一点柠檬或酱油,就可以放心食用了。虽然海鲜的烹饪方法层出不穷,但这种最直接、最原味的食用方式仍然可以最大限度地接近食物的本味。这里的主厨是地道的舟山师傅,做法也都是贴近海边的鲜咸风味。特有的冰镇海菜,以及整个杭州最地道的香鱼也可以在这里吃到。

最令人心关心的价格,记者也好好打探了一番,发现这里的海鲜分得很细,拿蛏子来说,你可以选择市场上常见的普通类型,也可以选产自大连的更为肥厚的,价格也就会差上好多倍。不过令人惊喜的是,这里的鲍鱼只要28元一位,也是餐厅主推的亮点,厨师用的是浇汁的做法,看上去很华丽。

不必为你的荷包担忧,这里每月有特价海鲜品种、有特惠服务,“七彩金枪鱼海鲜府”的消费估算在人均50—80元,拿老板自己的话说,这是大众消费。

其实朱总就是南山人家的掌门,所以在这里除了海鲜还能吃到地道的南山人家风味。10年前他在杭州开的“今日大世界”出了不少餐饮界名人,据说名人名家和川浙会的掌门都曾在他开的饭店里干过,只不过他依然坚守着自己的一方天地,精耕细作。所以说你同样可以在这家金枪鱼吃到农家风味,例如经典的卤鸭,特别是晚上的夜宵,还有点心可以让你一并尝到。



信坊香辣馆

母亲节将至,送母亲一份美味大餐,吃什么好呢?香辣菜?杭帮菜?还是土家菜?何不去“信坊香辣馆”:这里菜式齐全,环境优雅、服务周到。

超值享受:满200元送100元消费券

凭此券可享受以上消费

信坊香辣馆 爱上香辣,爱上信坊!

馆内名厨为您强力推荐特色菜肴:碳烧味十足的手撕烧烤兔、麻辣鲜香的浓香猪手、鹅卵石上吱吱作响的火石鱼头、汤鲜肉嫩的石锅山鸡。



竹网香牛肉



浓香猪手



石锅山鸡

地址:杭州莫干山路314号(余杭塘上加油站对面)
订座电话:88904413