



清晨起来磨豆腐的餐馆

很多天前就有食客告诉我,有家名字叫东鸿私房菜的饭馆生意很好,店是小小的,地段也不算旺,客人倒是络绎不绝,前去一探发现是个很适合小范围人去聚餐的地方,店内设计干净简约,一进去觉得精神气爽。老板娘是地道的广东人,亲自结账收钱,忙到眼睛都没空抬,于是只好自个儿上楼寻坐,拿了菜单便开吃。



食客:吕布
职业:文字工作者

东鸿私房菜店面很小,但是在那段马路上很显眼,装修精致。老板娘招待我们的,很实惠的一个人。这里的当家菜是自磨豆腐。豆腐是自己店家磨的,果然不一样,有点早餐豆腐脑的味道。不过她家的豆腐里竟然还有肉馅,真不知道怎么做进去的,又不是面粉,想不通。姜葱焗鲫鱼(野生)是我吃过的难得好鱼,38元一斤,大家吃了个底朝天,没有鱼腥味,只有河鲜特有的鲜美,可以选择红烧或者清蒸。点心红枣糕看上去像果冻,咬一口,口感微甜,和整桌菜口味鲜而不腻相统一,赶快趁别人不注意再来一块。石锅泡饭又是这家必点,大家同声大叫“我们要打包”。老板娘有说了一句让我吃惊的话,他们的私房菜不放味精,都是靠菜本身的鲜味和师傅的手艺。绝。



食客:橘子
职业:服装设计系学生

我家对吃一向是最讲究的,菜不仅口味要好,而且对食材要求也是很高的,我妈是常常为了买新鲜的材料,跑到离家半个多小时路程的钱塘江边。这次食评的地方就很符合我的要求,例如豆腐,都是店里现磨的。鲫鱼也是野生的,用的材料都是最新鲜的,最特别的是店里的每个菜都不用味精,这对身体比较有益。

值得一提的是这里的石锅泡饭。它先把大米炸熟,再把米和海鲜放在一口滚烫的食锅中,然后再加入高汤,用汤勺把米饭、汤、作料搅拌均匀。等到米饭被泡软以后,就可以开动了,泡饭和海鲜完美地融合在一起,鲜中带有甜味,米饭的口感很松软,让人有吃第二碗的冲动。这是我今天觉得最好吃的,因为甜甜的,与杭帮菜比较接近。石锅泡饭是有来历的,年纪稍长的都吃过锅巴,我猜想也许这石锅泡饭就是从锅巴演变而来的把!

第一次吃广东菜,总的来说,口味比较清淡,菜比较精致。

帮主点评:现在的年轻人吃饭总是追求刺激,口味越来越重。这家餐厅却给人眼前一亮的感觉。老板说了,自家是做私房菜的,自然就讲究菜的用料,而店里菜式的特色就是原汁原味。清晨起来磨豆腐的餐馆不知道在杭州还能不能找到第二家,那个招牌的自磨豆腐就出自于这原始而让人放心的磨制过程以及厨子深厚而神秘的功底,吃起来粗糙却又滑嫩。这家餐馆乍一感觉比较朴素,再细细体会却很精致,无论是菜式还是氛围,在如今闹腾的餐饮文化中,这样一家小店确实还挺吸引人的。开元路南山路口的这家小店的人均消费在50元左右,最适合三四个人小聚。

文/豆豆
摄/胡梅铭

●食探

文/徐秀雯

提到吃披萨,杭州人大概会想起必胜客和千尊等早早登陆杭城的老牌披萨店,而现在又一家国际著名披萨连锁企业——“棒!约翰”(Papa John's)入驻杭城开张营业,店址也是选在人气比较旺的湖滨路。

喜欢吃披萨的人大多对原料的要求很苛刻,这家餐厅的选料很纯正,值得一

做比萨的“棒!约翰”来了

试。据说薄饼的饼底是从美国空运过来,芝士的口味很醇厚,是其独有的低脂纯正莫扎里拉芝士。另外馅料都要求新鲜而富有营养,特别是来自西班牙的黑橄榄,在比萨里更是体现了独特的点睛作用。小记还特地亲自探入厨房现场做了一个热腾腾的比萨,刚出炉的比萨醇香无比,芝士味浓厚,一口咬下去酥软得很。

“棒!约翰”的登陆将给杭州的比萨

市场带来更多的活力和选择空间,其方便、专业的免费外送服务将极大地方便消费者,特别是上班族,只要两公里内,专业训练的外卖专员随叫随到。

这家诞生于1985年的比萨店带着点比尔盖茨式的传奇色彩,同样是白手起家,创始人约翰施耐德在短短20年就在全世界开设了3000多家连锁店。看来比萨这块大蛋糕越来越诱人了。

●名人厨房

苏毅:把斯图加特带到中国

文/叶丹剑 徐秀雯

苏毅不善言谈,初见他时第一感觉就是憨厚,健康的小麦色皮肤,沉稳的身段,笑起来的时候会看不到眼睛。也许是在德国呆过的原因,苏毅说话很严谨,礼貌谦逊而且很敬业。

和许多中国的西餐厨师不一样的,苏毅非常喜欢吃西餐。苏毅的口味很重,喜欢用香料。德国菜也很重香料,于是苏毅在西餐的做法上形成了他独特的风格,尤其擅长用香料。“西餐对我来说不仅是个职业,已经进入我的生命了。”他回答问题的时候喜欢眯起眼睛,表示他很专注。

苏毅最拿手当数鹅肝和龙虾。曾有一位德国客人点了一份Sourbraten(酸煎牛肉),吃了之后说:“你们这里的厨师肯定是德国人。”苏毅说,在精心制作后得到顾客的赞美是一个厨师的最大幸福。

从德国求学归来,苏毅去过北京、宁波、哈尔滨工作,最后还是选择了杭州。



苏毅,31岁,北京人,浙江宾馆西餐厨师长

正是这个决定,让苏毅认识了现在的妻子。那是否是苏毅用西餐首先抓住了爱人的胃呢?苏毅马上否认说:“在家从来不做饭,除了情人节我会给老婆做个特别的菜或者西餐。”看来大厨在家也很大牌啊!

动动手,去趟西班牙



文并摄 胡梅铭

西班牙菜注重冷热结合,总是让人感觉对比性强烈,有一种截然不同的气氛。比如这个热腾腾的炸虾,结合了冰冷的芒果色拉以及充满蔬菜气息的冷却酱汁,有一种具有极大张力的气势,但又互相包容得恰到好处。大厨苏毅说做法其实也不难,除了需要准备一些做西餐必备的配料之外,其他都好办。

西班牙酥炸对虾配蟹肉芒果色拉

制作方法:

- 1、精选4只大对虾,去头、去壳、去虾线留尾。
- 2、加入盐、胡椒粉、青柠汁、雪利酒及摩根船长腌制10分钟备用。
- 3、3只大土豆去皮,切成长粉丝状,拌入少许盐,

后延虾身均匀的一层层缠绕至虾尾处,共三层。用保鲜膜包好,放入冰箱备用。

4、西班牙蔬菜汁:准备175g成熟番茄丁、2匙红椒丁、3匙洋葱丁、2匙蒜碎、75g黄瓜丁、125ml番茄汁、60ml雪利酒醋、60ml初榨橄榄油、1匙罗勒碎,加上少许盐、胡椒粉及辣椒仔,把所有蔬菜放入搅拌机粉碎调味即可。

5、选一只中等大小芒果,制成芒果船,取200g蟹肉,加入2匙蛋黄酱、1匙柠檬汁、1匙核桃碎、1匙香菜碎、10ml雪利酒制成蟹肉沙拉并酿入芒果船中。

6、将对虾去掉保鲜膜放入180度橄榄油中炸至金黄色捞出。

7、将西班牙蔬菜汁铺底,将芒果船及对虾摆放好并用香草装饰好即可。

特点:大虾酥脆可口,菜着色彩丰富,营养均衡