



晚报惠民 这两家饭店可凭“报”打折啦

□记者 朱蔚

潮舟(州)饭店

结合潮州与舟山的风味

麗華潮舟(州)饭店

8.5折 (酒水除外)

春节、五一、国庆等节日不能使用

临城店 / 港岛路248-250号 2820868
东港店 / 海印路817号-1海天国际广场 6099188

湘湃

取材湘地还原本真湘味

湘湃

全场7.8折

定海店 / 凯虹广场6楼 2281777
临城店 / 凯虹广场2楼 2581188

这家潮州饭店开在新城丰茂菜场的西门,从早年的潮州小馆子开始,到现今楼上楼下大厅包厢的潮州饭店,已在舟山人的记忆中留存了好多年。

许多食客知道他家,也许是从一锅地道的潮汕砂锅粥开始,皮蛋瘦肉粥、干贝蛤蜊粥、生滚牛肉粥等,从灶上现熬出炉,热气腾腾的一锅,就碟小菜,清爽暖胃。

还有果木炭烤,每日现穿的肉串,新鲜的海鲜,各种烤蔬菜,每天晚餐时间延续到凌晨两点的宵夜时分。

港式烧卤也是招牌。推门进入,前厅明档里面新鲜出炉高高挂起的烧鸭、烧鹅总是吸睛,切上一份,吃的时候蘸点梅子酱,皮脆肉嫩,酸甜口的蘸酱解腻。还有小巧的妙龄乳鸽、蜜汁叉烧、澳门烧肉……统统都还原地道的广式做法。无须走出舟山,就能在这里吃到原汁原味的广式美食。

港式的点心就更不用说了。鲜虾饺、黄油菠萝包、蒸凤爪、流沙包等在这里能点上满满一大桌,一只只小蒸笼、小盘盏上桌,精致造型,让人垂涎。

主打菜虽是来自潮州,落地舟山这些年,也是要入乡随俗融入舟山的特色。舟山海鲜,是饭店中不可或缺的主角,在一桌子的潮汕美食中,再搭配几条舟山的鱼,这样的桌席盛宴,别致又圆满,是亲朋好友、商务聚会中一道瞩目的光芒。

去年夏天,潮州饭店的第二家分号在东港开业,还是老舟山们熟悉的模样,只是招牌从原本的潮州饭店变成了潮舟饭店,“潮”仍然是潮州的潮,“舟”则是舟山的舟,是集两座城市特色的融合餐厅,从环境到服务到菜单,全方位升级,更有一种饕餮盛宴的感觉。

在保持原有特色的基础上,有了蚝皇扣干鲍、冰花炖官燕、葱烧辽参等十种燕鲍翅的选择;水产的品类中,更有了盘龙蒸东星斑、波斯顿龙虾、阿拉斯加蟹等高档海鲜的加持;潮州菜的内容也丰富了许多,以传统的食材加入更多的烹饪方式,便有虫草花胡椒猪肚鸡、五谷杂粮煮花胶、黑松露山药烧排骨等。

舟山人对于湘菜的喜好,已有很多年。早些年流行的一盆上桌满堂红的剁椒鱼头,正是湘菜的代表作之一。

唇齿边习惯了多年的辣,五脏庙的空间,也总是要为它留得一席之地。所以,当湘湃的第一家店在新城凯虹二楼开门营业,也是凭着餐厅还原的本真湘味,在舟山美食界获得了一席之地。所有菜式相应的食材,多取自湖南。当然,也有各地甄选食材的加盟,比如餐厅的镇店头牌,销量第一的扛把子湘湃秘制鱼头煲,其中的鱼头就来自颇负盛名的千岛湖鱼头。上桌时是红艳艳一锅,炉火一开,氤氲白烟缭绕。

虽是店里辣椒指数两颗星的菜,因为辣得爽和辣得好味,捕获了一众食客的芳心。这股子辣劲极其过瘾,一筷一筷唤起手中筷子挑战的欲望。吃鱼的同时,把鱼头伴侣——来自湖南常德的米粉也一起倒进去,在鲜香的鱼汤中一起“咕嘟咕嘟”地煮着,米粉柔韧久煮不烂,且饱吸汤汁越煮越入味,也成了这道招牌大菜的点睛之处。这道招牌菜,还有不辣的做法,做成白汤底的胶原浓汤鱼头煲,是满满的一大锅的鲜香。

招牌小炒黄牛肉也是备受食客肯定,取自品质黄牛肉上最嫩的吊龙,每日都是现点鲜切,以猛火爆炒锅气十足,三十秒火热出锅,牛肉软嫩,口感鲜辣,有了这一道,白米饭也可以再来上两碗。

其实在湘湃,收纳在菜单里的菜,都经过精挑细选,虽辣但鲜,又入乡随俗地在辣度上经过适当改良,贴合舟山人的味蕾。什么时候惦记起唇齿过瘾的感觉了,就到湘湃落座,点上几道“红妆”湘菜。

这里的菜,辣是其一,风格自定。湘湃臭鳃鱼,湘辣早已盖过了臭,辣得有味。石门肥肠煲,酱香入味;口味牛蛙,鲜辣细嫩;擂辣椒皮蛋,软和鲜爽。还有老长沙炒牛肚,腊肉炒四季豆,茶油鸡,手工豆腐……口味中都与鲜辣交织,后味十足。

去湘湃吃饭,冲着地道的湘辣而去,他家的解辣神器也是必点之一。700毫升大容量的霸王柠檬茶,在嘴巴冒烟的时候猛地喝上一大口,冰凉清甜地直奔喉头而去,这样的感觉也是非常的爽。

再好吃的菜,也得要亲临尝试,吃到嘴里的才是实货。继新城凯虹店后,去年下半年,湘湃在定海凯虹六楼也有新店开张,定海食客喜上眉梢,想吃这一口,不用跑新城了。

