

“龙虾先生”是一家开在沈家门宝龙天地的宝藏餐厅 美蛙鱼头配龙虾,美味生活“蒸蒸日上”

□记者 朱蔚 文/摄

“龙虾先生”是我的宝藏餐厅,在“宝藏”一词已经随手滥用了的快餐年代,这个“宝藏”确实是我的真爱,这家餐厅充满着我的味蕾记忆。

和别的吃货一样,刚开始也是被他家字面的“龙虾”所迷惑,落座了才知道除了龙虾之外,其他也非常棒。“龙虾先生”原先在东港,搬到沈家门宝龙天地之后,地方大了许多,但滋味依旧。



几乎每一道菜都受到客人的褒奖

去年“龙虾先生”搬到了沈家门宝龙天地,一介吃货在第一时间就上门了。正是龙虾上市的时节,龙虾的各种烹制方法,让贪心的吃货们心花怒放。

龙虾的滋味,依然美味。搬到了新场地之后,不只餐厅整体面积大了,装修的风格也雅致了许多,虽说是主打吃龙虾的场馆,但转角处的小景、绿植,更像是私享美食的餐厅,让亲朋好友之间的聚会,多了可以选择的场所。

嘴上常叫的是“龙虾先生”,其实全称为龙虾先生融合餐厅,他家的许多江湖菜,都非常美味与地道。而舟山海鲜,不管是传统的老手艺,或是结合现代人口味的创意做法,每一道都能迎来客人的真诚褒奖。

既然是说美食,就先来几道我最爱的菜。其实点他家的菜不用费太多脑筋,点菜大厅的墙上,整一墙面都是各种菜肴,闭眼无脑点都可以。一度特别迷恋他家焦扑扑、刚做出来的椒盐鸭头,还有热气腾腾的锅仔,从视线上的震撼再到味蕾上的挑逗,是层层递进式的诱惑。

不管红汤、白汤美蛙鱼头都是美味

而菜的滋味之所以胜出,不只是厨师在烹饪上下的功夫,食材新鲜永远是第一位。每一道菜里的食材,不管是胖头鱼,还是牛蛙、大闸蟹、龙虾,一个个都是上一分钟还在鲜活池里蹦跶,下一分钟就见厨师把它们现捞出来。说时迟那时快,这边手起刀落,快速地杀完清洗,没多少时间,即装盛盘中,等待下锅。

再推荐几道特别的菜,也是我每次过去想点的菜。排名第一的大菜,可能就是美蛙鱼头了,不管做的白汤,或是红汤,热气腾腾的一大锅上桌,底下卡式炉的火苗燃起来。有了它上桌,这顿饭的气势就有了。

我更喜欢白汤多一些,鱼头在汤里若隐若现,加上绿的椒、红的椒,清澈清淡,却又极其诱人。“咕嘟

咕嘟”滚煮的白汤中,先舀起一碗,入口,那个鲜美。鱼头是炸过的,滚滚热油中,鱼头下锅先炸,随即各种调味料,加水,加牛蛙。如果要的是红汤,里边会多加一些重口味的调料。

喝完鱼汤吃鱼头、吃牛蛙,入口都是鲜嫩,新鲜的食材在口感中极为突显。捞完了里面的干料,还可以继续加白汤,往里边涮蔬菜,有点像火锅店里的鸳鸯锅,红汤辣一点,白汤更鲜美一点。

大闸蟹、牛蛙、龙虾这些“常见客”都是烹制好味

小龙虾日渐隐退江湖的时节,也是吃大闸蟹的季节,一道大闸蟹牛蛙,便是上桌就引人垂涎的大菜了。看了几道菜突然发现,“龙虾先生”的网红不只是小龙虾,牛蛙也特别受欢迎,还非常百搭,不仅能和鱼头搭在一起,和大闸蟹也非常合适。

而这道菜里的牛蛙,和烧在鱼头里边不一样的地方在于,烹制的时候,要先过油炸开。所以入口的时候,牛蛙的口感是香酥的,外面炸得金黄酥脆,里面依然白嫩。做法则是油焖的,对半切开的大闸蟹也焖得入味,金灿灿的,热油渗入了蟹肉,逼出了鲜味,吃起来油麻麻。夹起大闸蟹时,也无须再刻意把蟹浸到汤汁里,火候到位,调料入味,油焖更多了吮指的乐趣。

“龙虾先生”的菜单上,四季都有小龙虾。夏天的龙虾,做法多样,最考验龙虾品质的清蒸小龙虾、咸香入味的咸蛋黄小龙虾、经典传统的十三香小龙虾、喜欢重口味的香辣小龙虾……各种龙虾的做法,伸出一双手数都不带重复的。

在龙虾清淡的季节,可以试试他家颇受好评的排骨小龙虾,有着厨师巧匠心思的创意。

除了江湖菜海鲜依然在隐藏菜单里

小龙虾一只只清洗干净,是摘去了脑袋的。排骨在热锅里焯完水,捞出来以后,还要用凉水冲淋,经历过冰火两重天,口感也会更加紧致Q弹。热油下锅,小龙虾照例先过一遍油,再把油沥干净,按照配方调好

既定的酱料,把排骨和小龙虾一起炖着,让它们相互融入,让彼此的滋味锦上添花。

火热出锅的时候,红彤彤的小龙虾配着金灿灿的排骨,简简单单地撒上一把葱花,就是娇艳欲滴的诱人模样。尝试了之后才发现,虽然是冬天,这小龙虾的个头也不小,虾肉非常饱满紧致。和小龙虾一起在锅里炖的排骨,在热油大火的猛攻之下,尤为鲜美。

有一回,来“龙虾先生”的朋友近十人,包厢里落座。正是冷冷的冬日,点的几道菜,最后都架在卡式炉上,燃起的火苗舔舐着每一个白汽氤氲的锅仔。同伴笑说,从没见一桌上那么多的炉灶齐点,这不就是“蒸蒸日上”么?

这个春节,亲朋好友常相聚,一起聚会的晚餐,定位“龙虾先生”是个不错的选择。这样一桌热气腾腾的桌菜,正是合了好彩头。除了这些江湖菜,各种海鲜依然排在“龙虾先生”的隐藏菜单之列,不管是老底子的大烤墨鱼、炆蟹、蟹股,还有海鲜的创意做法,比如鲈鱼,既有酱渍、清蒸的传统做法,也有片成薄片,和着酸菜浓汤,底下的卡式炉一点,热气腾腾。

