

这家海鲜排档 为何入选2024大众点评必吃榜

□记者 朱蔚



打开2024大众点评必吃榜，上榜的舟山区域的六家餐饮店中，就有朱家尖的金海湾海鲜排档。

这个榜单来自大众点评，也是集结众多游客自发的评价而给出的荣誉。金海湾海鲜排档作为上榜的六家餐饮店之一，位于朱家尖景区，得此殊荣，实属不易。

今年六月末，北京体育馆，在大众点评的颁奖礼上，金海湾海鲜排档的老板岑贤杰作为舟山区域的代表，捧回了2024大众点评必吃榜的奖牌。



照片由受访者提供

大众点评上 满满都是客人自发的好评

“旅行盲选，作为家乡天津也是海边城市的人来说，这家海鲜真心不错……”“金海湾是我们到舟山吃得最好吃的一顿，也是最后一顿，店家提醒了大众点评的套餐，非常优惠，关键是好吃……”“三天里面来了两次，店里非常干净，服务员也非常热情，点菜的时候也会推荐……”

打开大众点评的金海湾海鲜排档页面，收录的游客点评中，满满都是自发的好评。AI智能也从七千多条用户评价中作了总结：这家店以海鲜为主，菜品新鲜多样，整体口味清淡鲜美。葱油梭子蟹和白灼虾备受好评，展现了出色的烹饪技术和食材的新鲜度。有顾客提到豆腐鱼酥脆可口，深受食客喜爱。

金海湾海鲜排档的几大招牌，也一直在大众点评的客评中被称赞：量大且鲜美的海鲜炒年糕，红烧或清蒸的带鱼，怎么做都好吃的新鲜梭子蟹。每个季节有专属美味，也有不同季节的海鲜限定：这个季节的吊带，10月以后的青蟹，冬至前后的雷达网带鱼……

客人评价 吃到的每道菜都满意

从无锡带着家人自驾到舟山旅游的“橙子”，入住朱家尖的民宿后，循着大众点评，找到金海湾海鲜排档。距离入住的民宿位置也不远，出门后拐两个弯直行，“金海湾”几个字就在眼前。

“吃海鲜排档当然要找一家当地最有名气的啊。”每每出门旅游，寻找当地的美食时，大众点评都是他的“得力助手”。打开软件，更多客观的点评，随拍的照片，网友给出的星级，都成了他精准寻觅合心意商铺的指南针。况且巧合的是，

这家店和民宿老板推荐给他的都是同一家，就更有期待。

点的都是推荐的家常海鲜，他也觉得蛮符合自己和家人的口味。第一次吃到豆腐鱼，也就是本地人说的虾蛄，椒盐的做法很香，酥皮底下的豆腐鱼又嫩又滑。酱爆鱿鱼也非常新鲜，总归是浓油赤酱的最合口味，下饭也好吃，咸淡正好。几乎每桌必点的海鲜炒年糕也获得了他们的好评，有虾有蟹有蛏子，一盆上来满满的分量。再搭配两个蔬菜，三个人，吃得肚皮圆滚滚，“性价比蛮高的，便宜又实惠，关键是味道都很好。”

品质要好，服务要好 更要有互联网思维

开在朱家尖南沙旅游景区的海鲜排档，能有这么多的满满好评，属实不易。

岑贤杰还记得，九年前自家的店已被游客自发写点评，上了大众点评。当时的大众点评已风靡北上广等大城市，但在舟山还属于小众的使用范畴，不过岑贤杰在杭州、上海的星级酒店任厨师时，早已感受过网络平台的影响力。他也深谙互联网这把双刃剑，好的品质会通过互联网远播美名，不好的投诉同样会通过网络发酵带来更大范围的负面影响。

2005年，他的第一家海鲜排档开在了朱家尖南沙边上。初出茅庐的海鲜排档，相较现在更大的面积，也只是两间店面而已。但是论

位置，这个坐标占据着旅游景区地理位置的优势，论产品，卖的是舟山最大的卖点特色海鲜。二者合一，用心经营，让来的客人都满意，这是他开店时就认准的理念：“品质要好，服务要好，口味要跟上，关键是绝不能缺斤少两。”

品质好是食材本身，服务好，则不只是态度，更要细致。

点餐前多问几句 按客人的口味烧菜

点餐区，偌大的海鲜池，各种叫得出名字或叫不出名字的海鲜，看得人眼花缭乱。店里主打的虽然是海鲜，但到店的客人都来自五湖四海，有着并不一致的口味。相较于舟山人烹制海鲜的原汁原味，北方客人更青睐重口味的烧法。咸淡难以统一，要想客人吃得满意，还得多沟通交流。

那就在点菜的时候多费点功夫，让点菜的服务员多问客人几句，喜欢什么口味，是清淡一点还是重口味一些。店里所有的海鲜烹饪菜式，也都是由他来定好标准的口味，再让厨师在客人的需求中针对性改良。从源头上把握好口味，只要食材新鲜，做好烹饪，总能获得游客由衷点赞。

这样的理念贯穿至今，今年上半年，金海湾的第二家店在自在海开门迎客。依然主打品质，除了先前的海鲜特色，还多了一些舟山老底子烧法的舟山菜，同样受到游客好评。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利