

这家扎根甬东二十年的“福满楼”主打一个量大实惠 吃的是川湘味,品的是烟火气

□记者 朱蔚



在许多吃货的美食清单里,提起性价比高的川湘菜,多数人的第一反应就是这家叫做福满楼的老店。说它“老”,是因为它早年就开在定海五岔路口了,二十年前搬到甬东弘生大道兴海路,直到现在。

他家凭着锅气十足的菜品、实在的分量与亲民的价格,俘获了一代又一代食客,是家庭聚餐、朋友小聚的好去处。

饭点喧闹,明档点菜 吃的就是烟火气

推开门便能感觉到,这里并非追求静谧氛围的精致餐厅。饭点人声鼎沸,喧闹是常态,每到就餐高峰期,等位更是家常便饭。

店有上下两层,既有适合两三好友简单小聚的小方桌,也有可容纳八九人的大圆桌,家庭团圆、多人聚餐都能够妥善安排。前厅的明档点菜区,冰柜整齐陈列着当日新鲜食材,啥食材,长什么样,价格怎样,全都一目了然。

福满楼的口味,是经过舟山本地口味改良后的川湘菜,咸鲜之中带着一丝甜意,辣度相较川湘的本土菜系则温和不少。如果是地道的川渝食客来吃,也许会觉得麻辣的冲击力还欠了一些,但对于本地食客来说,他家的口味适配度很高,且大部分菜品盲点即可,不会踩雷。

所以就要来说说他家几道有口皆碑的招牌菜了。口碑稳居榜首的,当属每桌几乎必点的辣子鸡,他家的辣子鸡外皮炸得焦香酥脆,内里鸡肉依旧保持鲜嫩多汁。辣椒与花椒的香气充分浸润鸡肉,香辣入味,妥妥的下饭神“鸡”。

铁锅造型器皿盛装的铁板牛蛙,是店里另一张王牌,蛙肉紧实Q弹,上桌时,底下火苗持续保温加热,滋味越吃越醇厚。若想再加一道麻辣鲜香,沸腾鱼值得点。

改良川湘味 盲点不踩雷

铁板豆腐则是一道容易被忽略的隐藏菜,豆腐之下铺垫玉米粒与煎蛋,价格实惠,很受老客们喜欢。招牌烤鱼同样回头率多多,鱼内外皮烤得焦香酥脆,里边的配菜也非常多,单单这一道菜,就足够两个人吃得肚皮饱饱。不少食客二刷三刷后,毫不吝惜地给出“封神”的评价。

他家的牛肉烧饼同样备受追捧,外皮酥脆,裹满肉馅,一口下去,碳水与肉香双重满足。多人聚餐还可以加一份地锅鸡,锅边贴饼蘸汤汁,夯实又管饱。肉食一族别错过他家的扇子骨,还有椒盐猪蹄,都是焦香入味的一口好肉。特别是椒盐猪蹄,外皮酥脆,内里肉质软糯,这时再撒上一把干香蘸料,越啃越有滋味。

不吃辣一族,还有牛杂煲和牛腩煲的选择,不光牛肉炖得软烂鲜香,锅底铺上了金针菇与粉丝,是柔和清淡的口感。

不光滋味美妙,性价比更是福满楼口碑传播的秘籍。三个人点五道肉菜,消费大约250元,四个人六个菜配上酒水,300元出头便能圆满收官。如果只是两个人,简简单单吃一顿,100元左右就可以吃得心满意足。

性价比高 店家还会劝别多点

而且点菜柜台的阿姨十分实在,看到顾客点的菜多了,还会主动劝阻“够了够了”。去得多了,熟客心里都懂,阿姨口中的“分量还可以”,实际代表分量巨大,千万不要高估自己的食量哦。小记和朋友同行五人去吃的那次,本想着可以多点一些,结果满满一桌,吃完了还剩下好多,只能打包,“不能浪费”是原则。

所以,结合菜品分量,小记也为大家整理了实用的点菜搭配。要是两人去吃,追求经济实惠类型的,花上100元左右,辣子鸡搭配铁板豆腐再加两碗米饭,一荤一素简单下饭又落胃。想吃得丰盛舒适,150元上下,铁板牛蛙搭配小炒肉、干锅娃娃菜,荤素都齐活了。或是直接选择招牌烤鱼搭配一份素菜,也足够了。

要是三四个人的聚餐,推荐辣子鸡、铁板牛蛙、扇子骨、铁板豆腐或者再来个干锅花菜,四五道菜搭配合理,人均80元吃到扶墙出。

盘完招牌菜和点菜搭配,再回到店本身,无论是朋友相约解馋,一家人周末聚餐,还是不想开火出门撮一顿,这家充满人间烟火的二十年老店,值得专程奔赴。

照片由受访者提供

