



## 小龙虾季来了

# 在五星级酒店做场全虾宴 小龙虾豪华2.0版 你要不要试试?

在很长一段时间里,小龙虾店似乎只属于街头巷尾,而且往往自成一派,与其他餐饮店泾渭分明。

渐渐地,在小龙虾热的背后,越来越多的传统餐厅开始“兼项”。这其中包括五星级酒店,也包括街头小馆。而且,在他们的菜单上,小龙虾不再是可有可无的添头,而是一道拿来当招牌的主菜。  
记者 诸逸文 何晨

### 五星级酒店不限量畅吃小龙虾

餐厅:黄龙饭店 D'Cafe

推荐:香爆香辣小龙虾

这些年,小龙虾俨然成了虾中贵族,不仅身价翻了数倍,而且开始入主五星级大酒店。因此,一定程度上说,吃上肥美的小龙虾也是一种略微土豪的行为。

黄龙饭店 D'Cafe 的自助餐一向在杭城有口皆碑。今年,龙虾汇(第二季)拉开了帷幕。

一道道唇齿留香的、龙虾入料的菜肴,叫人大呼过瘾,尤其是海鲜控们。比如,芦笋龙虾沙拉、龙虾油桃芝士沙拉、烤阿根廷红虾、龙虾意大利面、小龙虾比萨、香辣小龙虾、麻辣小龙虾、笼屉蒸龙虾、口味虾、冰镇小龙虾等,更有烤波士顿龙虾每日晚餐派送。最重要的是,各类龙虾无限畅吃。

被称之为“海鲜之王”的波士顿大龙虾,着实吸睛。它用白兰地、黄油、牛奶等混合烹制的奶油白汁焗烤,这不仅没有掩盖龙虾肉的鲜弹,还让其口感愈加丰满。当大块龙虾肉入口咀嚼,一闭眼已入味觉天堂。

龙虾色拉咸香开胃,龙虾肉的加入使得口感愈加饱满,顿觉胃口大开;新鲜去壳的龙虾刺身,则配了现磨山葵与酱油,入口即是满足。

中式做法地道的香爆香辣小龙虾,绝对是此次龙虾汇的重头戏。它不仅卖相绝佳,重口味的料理风格也别有滋味。如果你不是麻辣爱好者,还有冰镇小龙虾可以选择,只只鳃白腹清,清爽开胃。

地址:曙光路120号黄龙饭店1楼

### 小龙虾混搭片儿川

餐厅:你别走

推荐:片儿川小龙虾、你别走蒸虾

德清河虾、潜江小龙虾、新西兰螯虾、波士顿龙虾、太湖白虾、加拿大牡丹虾、北极甜虾、厄瓜多尔白虾、阿根廷红虾、海白虾、基围虾、虾蛄、明虾、沼虾……4月20日,吴国平的全虾馆“你别走”在黄龙饭店内试营业,专卖当季时令虾。这个季节,首批推出的有4种,包括现在正开始闹猛的小龙虾。

往年,很多小龙虾店打着“盱眙小龙虾”的旗子,而“你别走”的小龙虾全部来自“中国小龙虾之乡”湖北潜江市。“潜江水质好,小龙虾野生寄养,运动量大,白净而且肉质饱满。”吴国平说。

你吃过片儿川小龙虾吗?独具杭州特色。这道菜的关键,是加了宁波雪菜。雪菜的鲜味吊出了小龙虾的鲜,口感独特又入味。随菜附送面,一碗好吃的小龙虾片儿川就诞生了。

你别走蒸虾,同样值得推荐。清蒸,最能体现小龙虾品质的好坏。这道菜选择的都是小龙虾中的“大块头”,基本体型在1两左右,搭配两碟调料。一味是姜、醋、糖调配的江南口味,让你瞬间吃出大闸蟹的味道;另一味是酱油、醋和辣椒原汁调配的“重口味”,还要加上炸出浓浓香味的干辣椒,适合当下无辣不欢的美女帅哥。

此外,还有麻辣小龙虾、冰镇、蒜香、众香(在原有十三香的基础上,融合杭州口味)等做法。

地址:黄龙饭店内



清蒸小龙虾



鲍汁焗小龙虾



香辣小龙虾

### 不是所有的清蒸小龙虾都叫裸蒸虾

餐厅:虾火

推荐:裸蒸小龙虾、油爆小龙虾

专注河虾30年,这是老头儿第一次涉足小龙虾。为了找寻优质的品种,合伙人傅月良几乎跑遍了江苏、湖北、安徽的各大小龙虾基地,在北纬30-35°的各个湖区,一批批挑选,最终选用的是江苏金湖、潜江的小龙虾。它们的外壳特别鲜亮红润,鳃近乎雪白,连虾腹都很干净。

店里最出名的就是全新概念的裸蒸小龙虾。一大桶小龙虾张牙舞爪,拿到面前混上中药材,服务员一股脑儿全倒进蒸器后,得立马把盖子压住,足见其精壮和鲜活。当计时器响起,咸香袭来,肉质的紧实和弹嫩都堪称顶尖。吃的时候,别忘了蘸上调料,保持了小龙虾原本的鲜味,回味也有了清甜的满足感。

店里的招牌,当然还有独门秘制的油爆小龙虾。做油爆虾红遍杭城的老头儿,如今别出心裁地将小龙虾拿来油爆,还是那熟悉的味道,油润亮泽,吃进嘴里,立刻浸润整个口腔,一点点的甜将鲜味发挥到极致。而小龙虾更细嫩,更入味,感觉是吃到了升级版的豪华油爆虾,对整个夏天都充满了期盼。

其他口味也是一应俱全。冰镇的,适合女生减肥时期大快朵颐;十三香,适合和朋友一起配上啤酒,聊个天昏地暗;油焖的,则是带了浸润的香料香味,变得丰满而性感。

地址:安荣巷41-53号3楼(望江路胡雪岩故居附近)

### 新出招牌菜鲍汁焗小龙虾

餐厅:家乐面馆

推荐:砂锅鲍汁焗小龙虾

王承豪,90后,杭州人,几年前曾以“90后小鲜肉少掌柜”的头衔在微信朋友圈火过一阵。

2014年1月,莫中烹饪专业科班出身的他,在近江小区开了这家家乐面馆,40多平方米,5张小桌子。正如杭州那些江湖店一样,家乐面馆名叫面馆,主打的却是菜。

“当兵一杆枪,厨师一锅汤”,店门口的一锅汤,是24小时滚着的,据说是用了老鸡、龙骨、灵山甲鱼等食材。店里的许多菜,包括烧小龙虾,用的就是这锅汤。

砂锅鲍鱼焗鸡,是这家小店的招牌大菜。而砂锅鲍汁焗小龙虾,算得上是家乐面馆在今年小龙虾风潮下,新出的姐妹招牌菜。小龙虾去头去鳃,过沸油炸熟,将大蒜、土豆和洋葱在砂锅中煸炒出香味,加一勺王氏秘制酱,加一点点糖,不加盐,不加味精,加高汤盖过小龙虾,小火焗制10分钟,收浓汤汁,小干葱头、小洋葱、大蒜籽垫底,这道菜就算成了。

单独提一下王氏秘制酱。王承豪用李锦记海鲜酱,加上虾壳和虾条汤、干葱末、香菜末等,先炒制,再熬汤,滤清,终成秘制大酱,鲜香至极。

地址:近江西路63号(近江六园和近江九园旁)



微信扫描新杭州小龙虾地图

关注

舌尖上的杭州

—



油爆小龙虾