



小龙虾季来了

小龙虾吃鱼长大？ “四大天王”又是什么口味？



微信扫一扫 关注“舌尖上的杭州”
获取新版杭州小龙虾地图

每个领域,都会有一些心无旁骛的专注者。他们会用近乎匠人的眼光,来审视自己所做之事。而在杭州的餐饮领域里,也有这样一些店,小龙虾是他们的主业,且做得风生水起,甚至声名显赫。记者 何晨 吴轶凡

一只吃鱼长大的小龙虾

餐厅: 虾帮

推荐: 四大天王

虾帮的第一个门店,开在近江地铁口C出口的近江时代大厦,500多平方米。虾帮人认为,这不仅仅是一个店,它是一群小龙虾爱好者创建的“小龙虾天堂”。

拿鱼喂虾,拿虾喂你。美食的源头是高品质的食材。为了保证能选用上好的食材,虾帮在中国知名的精品小龙虾产地金湖,建了2万亩养殖基地。那里的小龙虾,生活在清可见底的水中,吃鱼长大,因而洁净度和鲜美口感有充分保证。据说,食用鱼长大的龙虾,肉质极富弹性,并有与生俱来的淡淡甜味,最适合用清水烹制,不加任何佐料,以最大程度保持其原有的甜鲜。

2006年,因为一个夏天卖出40万条畅销女裤,余华在四季青开始有了“裤王”的称号。而这个裤王,如今便是虾帮的三个发起人之一。而虾帮的小龙虾主厨,是金湖蒜泥龙虾创始人吉师傅,在圈子里有个响亮的外号“吉姥爷”。据说,黄渤就是吃了他烧的小龙虾,才决定和朋友一起开了一家龙虾店。

吉师傅有一个在乡政府食堂掌勺的山东兄弟,后者无法接受清水龙虾的清淡口味,每次吃虾必加上一大把蒜和辣椒,才得满足。吉姥爷发现这加了蒜的龙虾自有一股独特风味,于是回家潜心研究,终于烧出了人人都赞的蒜泥虾。金湖蒜泥虾也就这样成了金湖小龙虾的“代言虾”。

至今“吉姥爷”都保留着一锅当年的原汤老卤,曾有人想花百万元买走,却被他婉言谢绝。

虾帮有一道独特的小龙虾菜,名叫“四大天王”,集结了蒜泥、油焖、清蒸、香辣这四种极具代表性的小龙虾口味。两味重口、两味清淡,一盘搞定难调的众口,朋友小聚是再合适不过的。

近江店地址: 上城区婺江路217号近江时代大厦一楼(近江地铁站C出口)

凤起店地址: 江干区凤起路358号五福星龙大厦一楼(景芳地铁站)



蒜蓉小龙虾

用祖传捆蹄的香料配方卤制小龙虾

餐厅: 黄尚煌

推荐: 蒜蓉小龙虾

主打外卖的黄尚煌来自盱眙,餐厅的前身曾在盱眙经营本地菜,火爆经营一年半,生意似乎冷了下来。老板几经思量后,采用祖传捆蹄的香料配方来卤制小龙虾,终于在盱眙当地大放异彩。

一家店之所以称为好店,往往要严格控制每一道工序。主厨青山告诉记者,黄尚煌的小龙虾来自洪泽湖,个头一般5-6钱,不大不小;死虾、残疾虾肯定不能要;经过4次清洗后,加由老母鸡、筒骨、猪蹄熬制而成的高汤,最后投入秘制的纯天然香料包,大火烧5分钟,小火慢熬20分钟,让汤汁的鲜香完全融入小龙虾中。用来卤制小龙虾的十五种香料,都是青山兜兜转转在许多地方寻得,香味十足。

撩起一只,扯开虾头,诱人的虾黄挑逗着你;去虾壳后,抽出鲜甜的虾肉,美味紧紧地缠绕在舌尖。可要说到最爱,或许还是蒜蓉小龙虾,打开时或许没有过多的惊喜,放进嘴里才慢慢惊觉,这清汤寡水的外表之下,竟隐藏着层次如此丰富的口感。

如果不够吃怎么办?老板贴心地在每份小龙虾外卖中,随机赠送乌冬面或出前一丁。吃完小龙虾,打开面条煮两三分钟,捞出,投入小龙虾鲜美的汤中。随着汤汁的渗入,面条会变得更加浓香顺滑。龙虾汤和面条的组合,解决了“小龙虾吃不饱”的难题。

地址: 武林路277号皇后公园



“四大天王”

像吃醉蟹一样品尝冰镇小龙虾

餐厅: 一佳靓虾

推荐: 冰镇小龙虾、清蒸小龙虾

4月16日起,上塘路一佳靓虾恢复营业,2016年菜单也新鲜出炉,去年的爆款冰镇、清蒸、香辣、十三香小龙虾等全部得以保留。

一佳靓虾的小龙虾来自江苏金湖养殖塘,分两个类别:以5-7钱为主的精致龙虾,9-1.1两的精品龙虾。这里吃小龙虾有个不成文的吃法:先冰镇,再清蒸,然后十三香,如果觉得不过瘾,可以再点香辣的、蒜蓉的或是椒盐的。口味由清淡到重味,由冰到热,味蕾更容易接受,也更能品尝出不同口味小龙虾的独特味道。

冰镇小龙虾的吃法,是老杭州醉蟹的小龙虾版。小龙虾清水浸养一天,放入陈年太雕酒和冰糖、陈皮、话梅等10多种香料腌制24小时。食用时,放到碎冰上,使肉质更加紧实,闻上去有淡淡的醉香,吃到嘴里是满口浓郁的酒香、沁脾的冰爽,肉感紧致饱满、Q弹鲜甜,最适合夏季。

清蒸小龙虾的制作过程并无多大诀窍,好吃靠的是食材本身,虾肉雪白嫩滑,虾黄饱满香滑。余下的奥秘全在蘸料中,选用二荆条辣椒,配上山西陈醋、生抽、白糖、蒜泥、姜末、蚝油、鸡粉等调料,经过四五道工序,3个小时熬制出来,微辣却香气十足,咸鲜微甜,酸辣清口。小龙虾本味的清甜与鲜香,搭配蘸料的丰富口感,一点“花招”都没有的吃法,却更让人停不下来。

佐虾配酒的,还有一些经典杭州小菜,口味相当接地气。比如,卤大肠、招牌鹌鹑、臭豆腐、特色毛豆、拍黄瓜、麻酱凉面等。想喝夜老酒,来这里准没错。

上塘路店地址: 上塘路302号(长板巷上塘路口东)



冰镇小龙虾