



## 小龙虾季来了

# 去这些餐厅吃小龙虾 还能邂逅美女和小鲜肉老板

记者 何晨 诸逸文

每年新开的小龙虾店里,都会有一个大门类:老板大多是没太多餐饮从业经验的年轻人。他们往往从媒体、设计、美容等行业跨界而来,又往往拥有出色的外形和敏锐的时尚触觉。

也因此,这些店铺大多装修得很有格调。端上桌的小龙虾,也总有那么几款,是你在别处不容易看到的。

问及这些年轻的帅哥美女,你们为什么要开一家小龙虾店?

回答往往是这样的:自己喜欢吃呗!

好吧,其实世上本没有小龙虾店,吃的人多了,也就成了店。



秘制小龙虾

### 这种味道

#### 让不吃小龙虾的内蒙古汉子爱上了它

餐厅:功夫龙虾

推荐:秘制小龙虾、绝味小龙虾

张亚楠,浙江经视《经视看地产》制片人。身为一个来自内蒙古的北方汉子,他刚到杭州时,完全不吃小龙虾。不过,杭州媒体圈近十年的经历,让他发现了浙江媒体圈和浙商圈的朋友,大多对小龙虾有着极高的热情。

有一次去美国做创新创业的采访,一位美籍华人朋友带着张亚楠去波士顿唐人街的一家龙虾店吃小龙虾。其中有一道秘制小龙虾,令人惊艳。回国后,几经周折,他终于将这个味道引入杭州并稍作改良,秘制小龙虾就这样诞生了。之后,他也开始慢慢接受北京簋街的麻小(麻辣小龙虾)、冰镇小龙虾和杭州人极爱的酸甜麻辣绝味龙虾、黄瓜土豆的家烧小龙虾等。

功夫龙虾,整个店的装修有山洞的感觉。墙上的花纹、凸起的石头都是设计师精心设计,且一笔一笔做出来的。

秘制小龙虾,端上桌来,你可以大口吮吸包裹着龙虾的酱汁;接着,剥开虾壳,将虾肉再次蘸上满满的酱汁,放入口中,整个味蕾瞬间被打开。吃完龙虾,可以来一份蛋炒饭或年糕,倒入酱汁中拌着吃,满足感爆棚。

绝味小龙虾,你会被扑面而来的辣椒香所吸引,但吃到嘴里,第一口的味道是甜。随后,香味、麻味、辣味、淡淡的酸味,同时在口中交织绽放,所以又叫五味龙虾。

家烧小龙虾,非常小清新的做法,妹子们可以直接喝汤。口味鲜甜,能感受到黄瓜的清香味,搭配土豆以及大葱的味道,非常爽口。

当然,别忘了麻辣小龙虾、冰镇小龙虾,后者还是功夫龙虾的新品哦。

拱墅店地址:

莫干山路与登云路交叉口往西200米  
(南苑e家旁)

### “五朵金花”陪你吃小龙虾

餐厅:美椒娘

推荐:椒香火锅小龙虾

4月22日-23日,龙湖·武林九里,两天时间,3000多位食客,3000多张嘴、6000多只手,“惨死”上万只小龙虾。这足以成为龙虾界的一大“悲剧”,但另一方面却是食客们的“喜剧”。

“操盘”这一“悲喜剧”的,是5位美女老板娘,来自各行各业,为了同一个吃货的梦想,江湖人称“五朵金花”。

走进美椒娘,暖黄的灯光、舒适的木质桌椅和墙上颇有情调的画作,都透出一种温馨。5位美娇娘里有平面设计师和室内设计师,她们将自己对于餐厅的设计灵感倾注在小店的角角落落。

美娇娘们亲自上阵当服务员,忙着招呼客人,协调服务员工作,操心着马上就要进新一批小龙虾……做事风风火火、雷厉风行,喝起酒来也毫不含糊。来过这里的人,大多感慨相见恨晚,不喝到语无伦次绝不闭嘴,不辣到眼泪直流不停筷,不吃到扶墙而立绝不出门。如偶遇到来自巴蜀之地的朋友,更是会与娇娘唠上几句重庆话,吃到乡愁深处,也不知热泪盈眶的是辣味还是别有幽愁。

现在,美娇娘们想的是,如何让吃这件事变得有趣,变得感动,变得好玩。十三香小龙虾、香辣小龙虾、蒜香小龙虾,或许你都熟悉了,美椒娘推出的椒香火锅小龙虾,自己动手煮活虾,是不是很好玩?!

但是,美娇娘们还是想强调一下,无论怎么玩,真正的好吃,一直都是美椒娘的主旋律。她们坚信,这世上没有什么问题是一顿美食解决不了的,如果不行,那就两顿!

你有需求,你有故事;她有小龙虾,她有酒。有空,来和“美椒娘”聊聊吧。

地址:大关南一苑64号



十三香小龙虾

### 明明有高颜值 偏偏要靠厨艺

餐厅:俊司令

推荐:蒜香小龙虾、十三香小龙虾

俊司令是去年11月开的,开在一个各大小龙虾生意近乎偃旗息鼓,而各家老板们都四处找虾的冬天。

主理人叫蔡俊,80比较后,双眼皮很深,浓眉大眼,标准的台湾偶像剧男主角相貌,却有一身与颜值不太符合的好厨艺,以及对食材的理解。

蔡俊的经历有点丰富,做过商业地产的代理,也做过机械设计,手机随便一滑就能给你秀出当年画的图纸。问他为什么会这么懂厨艺,他说,爱吃而已。

今年春天,蔡俊去了江苏看养殖基地,“只要水草好,今年的小龙虾品质就一定好”,跟养大闸蟹是差不多的道理。

现在城北这家店,只是一个小小的堂食店,他想做的是全城配送。目前,通过半年的经营,他已对各个主城区下单的情况有了大致的了解,接下来要做的就是选址、布点,以及中央厨房和配送点的建设。

因为爱吃,蔡俊的冰箱里藏了不少好东西。比如,妈妈亲手做的酱肉、自带鲜甜味的厄瓜多尔白对虾、巴沙鱼片、只只带膏的肥美虾蛄。

俊司令只卖两种口味的小龙虾:蒜香跟十三香,每一只在入油锅前都被抽掉了虾线。为了保证品质,在小龙虾清洗干净后,他会把小龙虾放在冰箱里冷藏以降低其活性,保证在入锅前的最后一刻才抽去虾线,而不是做一些事先去头、抽线的预处理工作,后者不如现点现做的新鲜。

对于餐饮各个环节的思考和对于产品质量的执着,让俊司令成了吃货们的新宠。据说,还有萧山的孕妇驱车几十公里赶来他的店里吃虾,这让蔡俊在繁重的工作中找到了满足感。

地址:杭行路581号华盛达·阅城楼下



椒香火锅小龙虾



微信扫一扫 关注“舌尖上的杭州”  
获取新版杭州小龙虾地图