



吃货团 QQ 群 (278322480)  
现已开通,欢迎您的加入,期待您的美食推荐!



# 酷暑,让日料来征服你的味蕾

■本报记者 蔡超逸 陈月

在夏日吃一份冰冰凉凉的日料生鲜,清爽可口,沁人心脾。在迎熏路上,大赞炭烧烤肉居酒屋就“藏”在路口的转角处。这是一家开业不久的日式料理店,门口挂着和风的日式红灯笼,一推开木质的日式门,店里满满的和风装修风格吸引了记者的注意,店员和厨师身着统一的日式浴衣,墙上贴满了和风海报,橱柜上摆满了日式清酒。店面并不大,里面有6个卡座和一个半开放式的厨房,顾客可以坐在吧台附近,透过透明玻璃,看厨师在厨房里现做料理的场景。透明玻璃的好处就是,你还能看到新鲜的食材在厨师手里变成“艺术品”的过程。

这家别有风格的日料店是一位95后的海归姑娘镜如所开,从不走寻常路的她在日本留学回来后,就自己创业开了这么一家符合自己兴趣、口味的日料店。“其实,开这家店也是我突发奇想的,就想试着自己去打探看看,失败了也无所谓,毕竟才刚开始。”镜如笑笑说。话虽如此,但是店里的生意却非常火爆,开业快一周,每天都门庭若市,排队等候的顾客还不少。“第一天开业的时候手忙脚乱,乱糟糟的,后来几天就渐渐步入正轨,做生意,真的是不容易啊。”镜如感慨着。

店主首先上了一道开胃小菜——芥末章鱼。顾名思义,将芥末直接拌入切成一段一段的章鱼中,再加上芥菜以及粽叶作为点缀,一份前菜就完成了。更有趣的是,盛放芥末章鱼的容器是一个倒放在“金鱼缸”上的锥形玻璃器皿,只见厨师在盛水的“金鱼缸”里加入几块干冰,瞬间整个容器犹如仙境一般,“冰冰凉凉的口感更好。”厨师介绍。记者夹了一小块章鱼送入嘴中,一番甜味顿时在嘴里弥漫,紧接着芥末的味道刺激着神经,章鱼很有嚼劲,也非常爽口,让人忍不住想吃第二口。

接着店主又上了第二道特色菜,刺身拼盘竹,五种生鲜被摆在一碗盛满冰块的日式碗中,有牡丹虾、三文鱼、海螺、北极贝和不常见的口鱼。爱吃生鲜的记者马上夹起一片三文鱼,在放有芥末的酱油里“过滤”一遍(喜欢生鲜的“吃货们”一定要记得先蘸取混有芥末的酱油再吃,芥末有杀菌的功效),一口咬下去,鲜美无比,北极贝和海螺也都很有嚼劲,北极贝的头可以在炭火上烤熟再吃,避免浪费。店里的炭火烤肉看起来也不错,但由于记者去的晚,炭火已经没有了,错过了享受小火慢慢碳烤的惬意时光。

寿司也是店里的招牌,一个个精致的寿司在厨师手中诞生,炙炙手握寿司拼盘便摆在了眼前。有鹅肝寿司、北海道带子寿司、鳗鱼寿司、口鱼寿司和三文鱼寿司,寿司上的饭团非常软糯,配合着主料一同送入口中,味道很鲜美,当然蘸一些芥末酱料更有滋味。

最后,店主送来了两份甜品,酸奶慕斯和岩浆布丁,这两份甜品更是将这次美食体验完美地画上了一个句号。酸奶慕斯酸酸甜甜,岩浆布丁甜而不腻,这两款甜品不像普通的慕斯和布丁那样稀薄或Q弹。据店主说,这两道甜品是厨师发明出来的,非常特别,她也经常“偷吃”解馋。来到这家店,千万不要错过甜品哦!

