

立秋已过,尽管广州的天气依然停留在炎夏状态,但也是时候“贴秋膘”了。

没有什么是一顿火锅解决不了的,如果有,那就来两顿。

本期推荐两家比较别致的特色火锅,一家以牛肉、自制酱料为主,一家以生蚝、椰子汁汤底为主,各有风味,同样好吃。

01 | 吃出牛肉火锅该有的仪式感



▼摆盘好像玫瑰花的胸口油。

▲新鲜自制天然酱料是卖点之一。

赏鲜悦木牛肉

火锅刚刚迎来开业一周年的时间节点,这家“隐于广粤天地一隅的“小”店,内里的乾坤却着实大。

说它“小”,是因为面积确实不算大,满打满算50来个餐位,共有5间大小包房;但就是在这样的空间里,店家却给搞出来7个独立洗手间,除了每间包房标配之外,公共区域也给设置了两个——这手笔,堪称“惊人”。经常去广粤天地觅食的食客们都知道,广粤天地“约定俗成”大部分餐厅不设洗手间而采用公共设施,一家餐厅自带洗手间的概率在这里本身就不高,结果人家一共配了7个……

环境也很有意思,室内以专业调光师设计的灯光为卖点,尤其是夜晚的氛围感更强烈,暗色、竹、木等元素是室内空间最为显著的组合,是店家想要营造的“丛林间”概念;室外就更有趣了,烹饪可能用到的植物香料,如薄荷、迷迭香、鼠尾草等,直接种植在门口对出的小花园里,命名为“赏鲜悦木的‘种植园’”,调酱师每天就从这“植物园”当中摘取所需材料,制作天然酱汁。

对了,天然酱汁是搭配牛肉火锅的亮点,这里常规的特调酱汁至少有五款,其中三款用来搭配不同部位的牛肉:咸鲜口的是薄荷酱;酸辣口的是天然酸辣酱,偏泰式口味;烟熏口的是香葱酱;此外还有罗勒酱和牛肉酱等。至于如何搭配,店家有标准指引,你也可以随性,美食一事,无非追求个好玩、有趣、美味罢了。

主厨是客家人,自身略带腼腆又多少有点强迫症,无论是菜品的摆盘还是吧台上用于展示当天新鲜食材的摆件,都好像是艺术气息爆棚的“假山”“盆景”“花艺”,只不过它们是由牛肉、蔬菜等食材搭成,

看起来赏心悦目,让人充满食欲。

牛肉是这里当仁不让的主角,但实际上也经过了精心筛选,只保留了雪花牛肉、五花趾、吊龙、匙柄和胸口油这几种,非常足够了,都是精华,新鲜的牛肉完全不需要过多烹制或调味,入口就已“大杀四方”颠倒众生。

那一片雪花牛肉的纹理,简直如同艺术品一般,被放置在一枚小木匣子里,一片绿叶衬托,美艳不可方物,直让人发出“不舍得吃掉”的慨叹。这自然是不现实的,美食满足的是人的五感,从视觉盛宴启幕,到味蕾和精神层面的满足而结束,一切都是最好的安排。

提醒各位吃货,大众点评上268元一位的套餐值得下手,限时供应,先下手为强。



别样火锅刚刚好

新快报记者
陈斌文图

02 | 叹味椰子汤底与生蚝的舌尖洗礼

用新鲜椰子汁作为汤底来打边炉的吃法,已经在坊间流行了好多年,椰子汁自带的清、甘、甜,涮什么食材都好,美味之余也十分清润,这不,这家“加个蚝友”的生蚝椰子火锅餐厅,用三年龄的大生蚝与椰子鸡玩起了组合,在暑热不退、秋风略燥时节不要太适宜。

锅底用两个新鲜椰子现开得来的椰子汁,小姐姐手法娴熟地一阵敲敲打打,圆滚滚的椰子便“乖乖”听话地“张开嘴巴”,贡献出它的一腔“清甜”。

椰子配鸡自然是标配,所以首先下锅的是清远走地鸡,用于掌控火候的开关还可以设置时间,倒计时8分钟后关火,大吉大利,开始吃鸡。

鸡吃得差不多,不要等全部鸡肉吃完,就专门留几块在锅里用于“借”味,此时将已经开好的大生蚝放进去,个大肥美,还鲜嫩,一口入魂,绝了。

除了椰子汤底与生蚝共同带来的“灵魂拷问”,这里也有潮式卤水火锅可选,配四年龄的大生蚝。不过吃卤水火锅最好选择不那么饥饿难耐的时候,因为相对于椰子汤底以及相应所涮烫的食材,卤水火锅需要等待的时间成倍数计算;要知道,

与卤水火锅最搭的食材是鹅掌鹅翼之类,这些是煮得越久越入味越好吃,想要快速享用是不现实的,倘若原本就饿得七荤八素的还来吃卤水火锅,那估计还没来得及吃上就差不多低血糖了。

或许因为是商场店的缘故,餐厅环境并没有特别出彩,但相对干净、整洁,餐前小吃也都挺精致美味,而且还是免费的。凉拌木耳和熟花生味道都很不错,并且可以不断续加,小姐姐非常有眼力,看见桌上的小碟空了,就会主动询问是否还要续加,服务当得上快速、优质、及时。

同样地,大众点评上生蚝椰子双人餐值得推荐,143元到手分量十足,说是双人餐,其实三个人吃也绰绰有余。如果中午得闲愿意外出觅食,午间套餐更优惠,94元双人餐,基本内容大致相同,周一至周五中午可用。



■椰子汤底与生蚝共同带来了“灵魂拷问”。



■两个现开新鲜椰子的汁水而成的锅底,清、甘、甜,涮什么食材都好,清远走地鸡当然更是标配。

加个蚝友生蚝椰子火锅

地址:广州市天河区马场路36号领展广场6楼608号



■美丽的雪花牛肉,大自然堪称绝佳艺术大师。