

Meishi 一周美食

# 雍唐省内最大分店落户柳市 300多道菜肴挑花眼



港式海鲜肥牛火锅

刘荣燕

柳市大兴西路越来越热闹，11月21日，雍唐香港融和茶餐厅在柳市大兴西路501号新开了一家分店，据了解，这是雍唐香港融和茶餐厅在浙江省内已开业的规模最大的一家分店。东南亚装修风格的用餐环境，300多道菜肴，让人可畅快淋漓地大快朵颐一番。

## 绿意盎然 舒适随意

11月21日晚，雍唐香港融和茶餐厅柳市店灯光摇曳，虽然天气已变冷，但餐厅院子走廊上的每张餐桌旁都坐满了人。走廊的外面是一个500平方米的大院，不少孩子在追逐玩耍。啊，这里有不少鱼。院子的水池中养了不少观赏鱼，惹来小孩一阵惊喜的叫声。院落的西首是一面葱绿墙壁，由一盘盘绿色的盆栽连缀而成，在院落的四周随处可见不同的植物和花卉。

有点四合院的味道。当晚，柳市安居小区的郑女士和几位朋友一起带着孩子来，一到达孩子就在院子里玩开了。

餐厅负责人陈晓燕介绍，接下来准备在院子里添置些秋千等玩具，让小孩玩得更尽兴，大人更安心地用餐。

餐厅随处可见盆栽散发出的绿意。转角处、吧台上、包厢里、窗外，随便

一瞄，都有绿色展现在眼前。

餐厅各处不同的灯光、纱窗、椅子、壁纸可满足市民不同的爱好需求。餐厅大厅，有不同种风格的餐桌椅，有草绿色的绒沙发，有棕色的皮沙发，还有大红色的公主椅。你可尽情挑选自己喜欢的款式。

该餐厅二楼有21个独立的茶座包厢，装修风格也完全不同，北面古朴温馨，南面现代时尚，而且每个包厢壁纸、吊灯、小装饰等也各有区别。

而3楼的包厢桌子不同于2楼的方桌，全部是圆桌，适合亲朋好友聚餐，还有一个供20人坐的大包厢，尽显豪华气派。

在茶餐厅的后面还有一座东南亚装修风格的酒店，吃饱了喝足了，直接就可以在客房休息。

## 港式火锅 量大实惠

听说这家餐厅刚开业有些菜有优惠，我就听点菜员的介绍点了份港式海鲜肥牛火锅，想不到还真的挺实惠，5个人都吃得饱饱的。林先生说，不仅份量足，食材也新鲜。

据介绍，港式海鲜肥牛火锅，原价694元，特惠价298元，锅底有清汤锅底、鸳鸯汤底、港式猪骨汤3种汤底供选择，主要有肥牛、海鲜、主食、蔬菜、菌菇等5种不同食材，鲛鱼滑、鱼虾滑、目鱼滑都是手工打成泥滑，咬起特别Q弹鲜美。餐厅大厨说，这

种海鲜火锅以海鲜为主要菜式，比较符合乐清人的口味，再加上热腾腾的肥牛落肚，全身立时暖和了，令人舒畅无比，而且这种火锅怎么吃也不会上火。

同样受青睐的还有点心类。大唐虾饺皇是广东代表性的点心，色泽洁白晶莹，饺子形态美观，胚皮口感柔韧，馅料鲜美可口，是雍唐连锁店点击率比较高的一种点心，一笼4个，皮薄虾大，经常是一上桌就被抢光了，人多时，一桌都得吃好几笼才过瘾。

## 暖汤炖锅 别具一格

俗语说：宁可食无菜，不可食无汤。先上汤，后上菜，几乎成为不少宴席的既定格局。在逐渐转冷的天气里，繁忙工作之后，喝一碗清心下火的老火汤，个中味道，实在惬意。

砂锅云吞鸡是道广式名菜，鸡经过一天的炖制，一上桌便咸香扑鼻，试着喝汤，味鲜香郁，鸡肉嫩滑咸鲜。云吞用的当然是广州式的云吞，皮韧度适中，因为吸收了鸡汤的鲜

味，吃起十分入味，饱肚暖胃。

除了砂锅云吞鸡，沸腾鱼片也是雍唐的特色菜。林先生说，吃了沸腾鱼片，别的酸菜鱼、水煮鱼他都不想吃了，因为沸腾鱼片油而不腻，特别嫩滑，又不太辣，像他这样不会吃辣的人都爱上吃了。

沸腾鱼片用的油比较多，雍唐用的都是知名品牌油。

## 特色菜品 食客追捧

几十道热菜中，马来西亚菜娘惹咖喱牛蛙是雍唐各连锁店点击率比较高的菜肴之一。

娘惹咖喱较为温和，加入椰浆后，口感和味道给人感觉更加温暖、柔和。像春天的太阳，不热辣，而是一点一点的回暖，再配上本身味道较为清淡的牛蛙一起烹饪，咖喱的浓香很容易地包裹住牛蛙，每一口都很有满足。

雍唐的热菜中有不同风格的地方经典菜肴，老上海糖醋排骨是其中之一。糖醋排骨不少家庭主妇喜欢在家做，该餐厅的老上海糖醋排骨口感丰富细腻，酸甜适中，不油不腻，不会觉得

任何一种调料的突兀。颜色呈糖稀色，不浓不淡。就是拿汁水拌米饭也是一样好吃，甜酸味醇，味透其骨。

吃饱喝足后，丝袜奶茶是不错的选择。丝袜奶茶是具香港特色的一种奶茶，可以去油腻、助消化、益思提神、利尿解毒、消除疲劳。所谓丝袜奶茶，其实就是把煮好的锡兰红茶用一个尼龙网先行过滤，然后再加入奶和糖。过滤这一步骤除了滤走茶渣以外，也使红茶更香滑。据介绍，这款奶茶是雍唐各连锁店卖的最火的饮品，一家分店一天都能卖几百杯。

订餐热线：61768777  
订房热线：61788111

## Meishi 美食厨房

### 自制蓝莓酸奶好滋味

原料：动物淡奶油250毫升，白糖10克，酸奶500克，蓝莓适量。

做法：

1. 容器擦干后放入淡奶油；
2. 加入10克白糖；
3. 打蛋器打到有丰富的泡沫即可；
4. 酸奶提前做好，中间的酸奶挖去一大勺，第二天把稀释出来的水喝掉；
5. 酸奶里放入打发好的奶油；
6. 根据自己口味加入适量蓝莓酱，搅拌均匀即可。

小贴士：

1. 很多人做酸奶用网上买的菌粉，有的进口的价格不菲，其实完全没有必要，超市里随便买一盒原味酸奶即可。
2. 如果用自己做的酸奶做酵母，最



多就做一次，反复利用口感会有很大差别。

3. 酸奶要浓稠，记得做完后冷藏，让其凝结后用勺子在中间挖出一大勺，等乳清水渗出后，倒出后喝掉，剩下的酸奶其实就是我们用来做轻乳酪蛋糕了，只不过轻乳酪里水分过滤得更干净而已。

4. 奶油可以和牛奶一起做酸奶，也可以这样打发后和酸奶放一起，口感也非常好。

## Meishi 厨房窍门

### 如何炒出爽脆土豆丝

土豆丝，要怎么才能炒得爽脆可口，又绝不软烂，而是根根分明，洁白漂亮，酸辣适度，这绝对是个略有技术的活儿。

炒出好吃土豆丝有4个关键：

1. 土豆丝要切细细均匀，这样才会受热均匀吃起来口感好。
2. 用带醋的水浸泡土豆丝，能够有效防止土豆丝跟空气接触氧化变黑。

而且用水反复浸泡清洗掉土豆丝带着的淀粉，也会让炒出来的土豆丝根根分明，吃起来清脆。

3. 炒土豆丝的时间不能长，一定要掌握好火候，炒匀立刻加调料，再炒匀，立刻准备出锅，动作要快。往往差一分钟，土豆丝就会过熟变软不好吃。

4. 出锅前放醋是为了土豆丝更为清脆。

### 怎样选购山药

冬季是食补时，许多人将山药请上了餐桌。山药质细腻，肉洁白，是国家卫生部公布的既是食品又是药品的蔬菜。中国医学很早就将山药入药治病，且有药中上品的美誉。那么怎样选购山药呢？

1. 首先要掂重量，大小相同的山药，较重的更好。
2. 其次看须毛，同一品种的山药，须毛越多的越好。须毛越多的山药口感更细腻，含山药多糖更多，营养也更好。
3. 最后再看横切面，山药的横切面肉质应呈雪白色，这说明是新鲜的，若呈黄色似铁锈的，切勿购买。
4. 如果表面有异常斑点的山药绝对不能买，因为这可能已经感染过病害。还要注意山药断面应带有黏液，外皮无损伤。山药怕冻、怕热，冬季买山药时，可用手将其握10分钟，如山药出汗就是受过冻了。掰开来看，冻过的山药横断面黏液会化成水，有硬心且肉色发红，质量差。



对不能买，因为这可能已经感染过病害。还要注意山药断面应带有黏液，外皮无损伤。山药怕冻、怕热，冬季买山药时，可用手将其握10分钟，如山药出汗就是受过冻了。掰开来看，冻过的山药横断面黏液会化成水，有硬心且肉色发红，质量差。

### 猪肚去除异味的法宝

处理猪肚对于很多人来说都是难事，其实只要有三件法宝：盐、面粉和白醋（或者白酒，但白醋家中更常备），掌握正确的方法，处理猪肚就变得很简单了。

首先将买回的猪肚加入盐，用劲揉搓，在水龙头下用流水冲洗，正反面要重复二三次，记得第一次一定要用盐，盐的摩擦力最大；接着用面粉同样揉搓再冲洗的方法处理两三次，因为面粉相

对盐来说更柔和些，但它的附着力强，能帮助我们进一步去除异味。

最后我们要用到白酒或者白醋，抹匀猪肚腌制几分钟，用双手反复揉搓，然后用清水冲洗干净。

当然为了让猪肚少油腻，要注意用剪刀去除猪肚身上的白色油脂和秽物，经过这样出来后的猪肚就白白净净又无臭味，可以放心烹饪了。

好山好水酿好酒

# 家乡好酒，乐清味道

浙江省首批工业旅游示范基地



YANDANCE BEER 雁荡山啤酒