

街上流行自助餐

□记者 宋扬 文/图

食尚搜索

十多年前曾风靡洛阳的自助餐杀回来了,又成了餐饮业的宠儿!除了日光阁、维多利亚等高档自助餐,你会发现,大街上各式自助餐饭店如雨后春笋般冒出,不吃自助餐,如同没赶上趟儿似的。

炒菜类

- 推荐:唐house酒店
- 关键词:优雅、精致



如果您想把自助餐吃得既有特色又有品位,唐house酒店无疑是最佳选择。唐house酒店是一栋大别墅,装修得很有格调。既有现代的桌椅、吊灯,又有唐风装饰点缀其间,古今结合。

和许多敞开式自助餐不同,这里的自助餐大部分采用菜单点菜的形式。店主此番用心在于,让食客在第一时间吃到新鲜烹制的美味,获得最佳的口感。唐house酒店的自助台不大,摆放有20余种冷菜,以及一些自制甜点、鲜榨果汁、水果等,其余的经典热菜都在菜单上,现点现做,加上面食、例汤,大概上百种。其中既有家常菜肴,又有南北风味,还有很多自创新菜,例如宫保虾仁、牛排菇、炒红薯泥等(如上图)。含金量较高的位菜是人们必点的,龙虾仔(如下图)、河豚等很受欢迎。

唐house酒店的厨师会根据各桌食客的人数来做适合的菜量,您也许会觉得份量不大,但是,在避免浪费的同时,您可以重复点爱吃的菜。十一假期开始推行“大闸蟹季”,大闸蟹随便吃,价格会略有上调。

价格:午餐每人99元,晚餐每人118元。

地址:厚载门街宝龙水系列墅区2排2号



铁板烧类

- 推荐:尚焰法式铁板烧
- 关键词:透明、卫生

刚开业时去过尚焰法式铁板烧的人,一定对其搭配合理、内容丰富的几种套餐印象深刻。但是套餐限制了顾客想体验多种菜品的自由,这不,店主为了让顾客放开了吃,改为自助餐模式。

这里的自助餐没有餐台,顾客坐在专业的铁板料理台前,只需一本菜单,便可点尽所有美味。菜单上有肉类、海鲜类、蔬菜类、主食类,还有酒水饮品等,您点好菜后,后厨会将配好的食材送到铁板料理台前,由厨师当面为您制作。制作过程就在您的眼皮底下,完全不用担心卫生和食材的新鲜度问题,而且现做现吃,保证菜品的温度和口感。

据老板介绍,最受欢迎的菜肴是鹅肝、蒜蓉开背虾、牛舌等。受过专业培训的厨师在您面前做菜,像是在完成一件艺术品,在摆放菜品时他的动作很讲究,有需要的他还能表演火焰秀呢(如下图)。

价格:午餐每位98元,晚餐每位138元。另有每位198元的档次,鲍鱼、龙虾、辽参等随便吃。

地址:中州路与王城大道交叉口富雅广场5楼



火锅类

- 推荐:大为·玖朝旗舰店
- 关键词:新鲜、自制



大为·玖朝是一家集住宿和餐饮于一体的新酒店,在新区和西工区各有一家,刚在西工区开业不久的旗舰店以自助火锅赢得了不少网友和顾客的好评。

和某些一味追求菜品丰富的自助火锅不同,大为·玖朝更看重的是菜的品质。在这里,您可以吃到新鲜的刺身、三文鱼等,也可以吃到该店自制的丸子和滑类。这里的牛肉丸、鱼丸、虾丸全是厨师自制,非常新鲜、嫩滑。肉类主要是羊肉卷、牛肉卷、乌鸡肉卷,现吃现刨,而牛肚、百叶、黄喉、鸭血等菜品也种类齐全,并且品相好,非常新鲜(如下图)。另有20余种蔬菜和凉菜供您选择。

该店自助餐较高的性价比还体现在吃火锅的同时还有铁板烧(如上图)可享用,生蚝、明虾、扇贝、牛仔骨、鱿鱼等随便选择,想吃什么告诉服务员,等厨师做好了就可以上桌。

价格:午餐每位78元,晚餐每位88元。

地址:凯旋路与体育场路交叉口



网上流行的“吃垮自助餐厅攻略”有一定的道理,也有一定的弊端,一些食客总结了一些注意事项:

1.都说水果开胃,第一项应先吃水果,这要根据自己的爱好来定,如果平时习惯先吃水果再吃饭可以这样,如果吃了水果后会觉得肚子撑,就千万不要先吃水果。

2.有人说趁肚子空先吃价格高的食

物,其实应该先挑自己喜欢吃的食物,这样才是高性价比。

3.不要喝太多饮料,尤其是碳酸饮料,绝对能撑满你的胃。

4.吃自助餐最忌浪费,各自助餐厅都有惩罚浪费的措施,即使没有惩罚,浪费也是可耻的,其他顾客会用鄙夷的眼光看你。