

休闲·搜索

■ 食尚·搜索

先腌后烤还得炖
吃了烤鱼暖了心

□ 记者 宋扬 文/图

进入冬天,那些热气腾腾、暖暖和和的饮食和饭店最受欢迎。除了涮火锅,还有什么能像烤鱼一样,在给人带来温暖的同时,还能尝到鲜香的美味汤汁?!

以前,洛阳人吃的传统烤鱼,都是像烤肉串一样,将鱼放在炭火上烤,撒上盐、孜然、辣椒粉等调料后,将烤得焦黄的鱼干吃。后来,带着汤汁炖在火上的川渝风味烤鱼进入洛阳食客的生活,它以香辣、味浓、湿润的口感火速受到大家的欢迎。洛阳的烤鱼店也各有特色、各有风格。不信,跟小记来搜搜吧。



最新潮 彼酷哩烤全鱼



彼酷哩!这个名字听起来咋真奇怪?倒是很符合当下年轻人追求个性、新潮的特点。当你走进这家烤鱼店,看到简洁、时尚的装修风格及墙上艳丽夸张的涂鸦壁画,便会嗅到一丝日式复古文化的味道。

据介绍,“彼酷哩”是日语里惊叹的发音。该店老板比较喜欢日式风格和文化,之前,在郑州经营过日式拉面的他,考虑到人们越来越爱吃烤鱼,便打造了这个新品牌。

彼酷哩的烤鱼有11种口味,除较为传统的麻辣、香辣口味外,冬阴功烤鱼、黑椒烤鱼及咖喱烤鱼也是这里的特色。尤其是冬阴功烤鱼,将泰国、老挝的著名风味冬阴功汤和中国人的口味结合,既有柠檬叶、香茅的独特香味,又不至于让人吃不惯。

这里的清江鱼最受欢迎,因为其肉嫩刺少,黑鱼和草鱼也各有忠实粉丝。将鱼杀死后,用调料粉撒在鱼身上用手抓匀,整个腌制过程不超过1分钟,然后放入三四百摄氏度的烤箱进行烤制,鱼烤熟后浇上秘制的料汁,就可以上桌了。该店的烤鱼被放在电磁盘中,插上插销就可以加热、保温,非常方便。

该店的烤鱼伴侣共有15种素菜,每份只需5元。您可以事先选好铺底儿,让热辣鲜香的汤汁将菜浸透,也可以将鱼吃得差不多时涮菜。该店有两个小细节很受欢迎,一是点完鱼会发一个沙漏计时器,沙漏漏完前(30分钟)保证烤鱼上桌,否则买单;二是可以玩自制棉花糖。另外,免费的小菜、茶水自助台也很有特点。

推荐口味:冬阴功烤鱼、黑椒烤鱼

人均消费:60元

地址:泉舜广场4楼、新都汇购物中心3楼、建业凯旋广场5楼

最复古 蜀江烤鱼

去年11月,蜀江烤鱼刚进驻万达广场时,一度门庭若市,排队等位的食客绵延数十米,十分壮观。一方面,是因为当时烤鱼还未在洛阳兴起,食客们尝鲜心切,另一方面表明了这家烤鱼美味诱人。

如今,虽然店里没有开业之初的热闹,但每到吃饭时间依然食客不断,双休日高峰时仍要等位。蜀江烤鱼是北京一家连锁烤鱼店,几乎开遍了国内所有的万达广场,其宗旨是“弘扬巴蜀文化,传承经典美味”,这从店面风格就能看出。古色古香的门头,灰砖墙,店里的桌椅、鸟笼吊灯、唐风壁画等也很复古。

该店经理介绍,蜀江烤鱼从重庆巫山的传统美味中演变而成,用无烟炭烤,调料中含有40余种中草药,在腌、烤、炖的过程中让人品味到鱼的鲜嫩味、烤的焦香味和料的浓香味。

他说,烤鱼共有25种口味,麻辣和香辣是最受欢迎的口味,如果不擅吃辣,建议豆豉和香香菌、蒜香等口味。该店也有多种烤鱼伴侣素菜供食客选择,“伴侣最好直接铺底,和烤鱼一起端出来,比较入味。”该店经理说。

推荐口味:麻辣烤鱼、香辣烤鱼

人均消费:70元

地址:万达广场室内步行街3楼

最小资 单宁烤鱼

许多人搞不清楚单宁烤鱼的“单”字该发什么音,有人甚至猜测是老板的姓。网上团购有网友评论说,单宁烤鱼的美女老板在店中亲自服务,态度很好。小记去该店吃鱼的时候,恰遇美女老板在店。与其交谈得知,她做烤鱼的想法源于以前一个好友开过烤鱼店,后来因故拆除,她想延续这个生意,便在新区选址开店。她专门从重庆请来烤鱼师傅,延用了当地的做法,共8种口味,并且采用果木炭烤,风味自然醇正,该店还有水煮耗儿鱼、水煮蛙等重庆特色。

该店的鱼上桌后用液化气继续加汤炖,和火锅比较像,鱼吃到一定程度再涮菜,热乎乎的感觉很适合当下寒冷的天气。所以说该店小资,是因为它看起来像个创意私房菜馆或咖啡馆。落地玻璃窗外,田园风格的砖墙和铁艺围栏被花草簇拥着,大厅中央是方形吧台,与大家脑海中的烤鱼店相去甚远。原来,其装修风格和幸福里咖啡馆的装修风格出自同一位设计师之手,单(dān)宁取自红酒中的单宁香味,寓意烤鱼别具香味,对店名的疑惑到此解开。

推荐口味:香辣烤鱼、豆豉烤鱼

人均消费:60元

地址:太康路与厚载门街交叉口南

