

今年,不少人都留在无锡过年,大家有没有去尝尝无锡本帮菜?除了广为人知的酱排骨、油面筋,无锡好吃的菜肴可真不少。无锡人爱吃,无锡知名的本帮菜馆也不少。最近在清扬路上的茂业百货商场里,就开了一家“三凤桥·客堂间”的新店,新店开张有什么新菜式、新惊喜?小晚立刻就带大家去一探究竟。



石锅蟹粉捞饭



镜箱豆腐



响油鳊糊

吃一口无锡菜, 迎接新一年的“甜蜜蜜”

步入店门,古朴大气又不失质感的装修让人眼前一亮,处处隐藏着的中国风小元素巧妙融合在一起。随处可见的翠竹和山水装饰,点缀空间的同时又添了几分静谧的惬意。不过小晚只是随意看了一下就坐下点菜了,毕竟美食才是重点。粗略一看就发现有不少新颖菜式,经典名菜也不可以放过,爱吃的小晚麻利点上。

“麻辣串串”,一上桌就会被串串红油油的颜色吸引住目光,串品不仅有鲜嫩的明虾、柔韧的鸭心、Q弹的鸡爪,还有各色鲜蔬,荤素搭配营养又美味。扑鼻的浓香四溢和吃到最后愈演愈烈的辣气让人根本停不下来嘴。

“酸奶猪宝宝”,做成小猪形状的酸奶甜品,可爱得让人舍不得下口。洁白

的糕体入口一抿即化,口感冰凉清爽,浓郁醇厚的奶香洋溢在口腔,软糯甜蜜的味道能治愈一切不开心。

“石锅蟹粉捞饭”,一碗蟹粉浓缩了好几只大闸蟹的自然鲜甜,凑近一些还能闻到空气中丝丝缕缕的蟹香味,挖一勺蟹粉送入口中,口感嫩滑,在舌尖缓缓化开。蟹膏柔软绵密、蟹黄鲜香,一口全是满足感。

“响油鳊糊”,经典无锡本帮菜,因鳊糊上桌后盘中热油还在噼啪作响而得名。三凤桥·客堂间的响油鳊糊,色泽深红油润,香味浓郁,黄鳊肉质鲜嫩可口,搭配春饼佐以京葱丝、黄瓜丝一起入口,口感润而不腻。

“镜箱豆腐”,三凤桥传统特色名菜不可或缺的一分子。这道菜的样式

美观,香味扑鼻,肉馅鲜嫩。轻轻夹起,咬上一口,豆腐的鲜美和酱汁的浓郁完美地融合,口腔中的层次感一波波袭来。

“蟹粉黄金卷”,春天就要吃春卷,当流油的蟹粉、金黄的春卷皮,包裹在一起会是什么味道?一口咬开就是金灿灿的蟹黄、晶莹剔透的蟹膏、金黄油亮的蟹油和白嫩饱满的蟹肉,吃完一根再来一根。

“芝士焗番薯”,番薯样子的摆盘看上去就很有趣,据服务员阿姨介绍,这道菜是把红薯肉挖出按压成泥再混合芝士、奶油等搅拌均匀,然后放回薯托中,刷上蛋液,烤制而成。芝士和奶油混合红薯的香甜,独特又美味。

“石锅虾仁滑蛋”,由预热好的石锅盛装,色泽红黄相间。Q弹的大虾仁和内里水润的蛋“液”微微露出,清新酸甜的番茄、水灵灵的蛋包裹着虾仁,一口塞进嘴里,鲜嫩又不失嚼劲。

“回锅小炒肉”,小晚心中的下饭菜第一名。三凤桥·客堂间的这道菜还有创新的新吃法,将小炒肉佐以芝麻薄饼,几片焦糯的五花肉让面饼沾染上迷人的荤香,一同送入口中,既有芝麻的浓香又有五花肉的厚实,满足感爆棚。

美味的锡帮菜还有很多,小晚一下子可说不完,就让爱吃的你自己来探索一番吧!

(禾一)



一期一烩

暖心暖胃
美味看得见



拌双笋——鲜到眉毛都掉下来



主辅料:

马蹄笋200克、青莴苣250克。

调味料:

色拉油20克、精盐5克、味精2克、葱花5克、白糖3克、花椒油少许。

制法:

将马蹄笋去皮、焯水后,切成块状用热油翻炒。锅中加入调味料,继续翻炒后,加水稍煮片刻,调味收汁出锅。将青莴苣切成筷子粗细的长条。将切好的青莴苣用盐、糖腌制2小时后,倒入纱布中挤干水分。将处理后的青莴苣用调味料拌味,加入容器中塑形,摆盘即成。

特点:

色泽淡雅,脆嫩爽口、营养丰富。具有清凉解毒、美容保健等食疗价值。

注意事项:

竹笋不能一下吃太多,吃多了易造成身体上火及出现瘙痒等症状。
(金玉)

本周优享

特价? 打折?
看这里!



主理人:金玉

荷塘叶色

- 超值10人套餐,原价1702元/份,限时优惠价1388元/份。
- 尊享10人套餐,原价1916元/份,限时优惠价1688元/份。
- 尊贵10人套餐,原价2254元/份,限时优惠价1988元/份。

山水雅居

- 双人套餐,原价1209元/份,限时优惠价598元/份。
- 10人套餐,原价3100元/份,限时优惠价1988元/份。
- 15人套餐,原价4175元/份,限时优惠价2688元/份。

中国饭店

- 早茶3-4人套餐,原价306元/份,限时优惠价178元/份。
- 早茶7-8人套餐,原价688元/份,限时优惠价388元/份。
- 豪华8-10人套餐,原价1983元/份,限时优惠价1588元/份。

蔡阿水羊肉店

- 8-10人聚会简餐,原价768元/份,限时优惠价578元/份。
- 特色6-8人套餐,原价940元/份,限时优惠价798元/份。