

居家菜馆:本色纯真

文图高洋

黄粱梦炖兔肉,这道菜引进黄粱梦当地做法,选用当年仔兔,加入当归、桂圆、白芷、人参和百年老汤炖制而成,肉色红亮,肉细味香。咬上一口外酥里嫩,香辣回甜,唇齿夹香,兔肉嫩中带辣十分撩人。



美食热线:0319-5900816

地址:桥西区冶金南路妇幼保健院对面

走进“居家菜馆”,满目的木质本色,浓浓的家居风格,把这一间不大的小店装潢的温馨如家。老板热情的笑容,还有那绿绿的啤酒瓶子,这里面总会让你有一个爱上的理由。

好餐厅最终还是要以美味和好食材来打动入。“居家菜馆”里的每道菜品在保证优质食材的同时,还努力做到了尊重传统、注重工艺、引领舌尖上的时尚潮流。老板有着自己独特的经营理念,他坚持每一道菜都是他亲自品尝推荐给消费者的,坚决保证做到道道是经典,餐餐是美味。

邢台老味道当然属于北方菜系。北方的风土人情,北方的豪放不羁,干干脆脆,最主要的词儿就是“利索”,什么事都干净利索,从不愿意拖泥带水,而我们邢台的老味道也是这样的。浓郁的情、十足的量、厚重的味,都是老味饭铺的一大特色。如果形容北方的人是“利索”,那么形容北方的菜就是“过瘾”了。

如果一家家常菜馆能开上十几年并且一直屹立不倒,那还真是很不容易。这家老店,店内的菜品没有官府菜的奢华,也没有市肆菜的精美,但是以其烹调巧妙、风味独特、经济实惠,在食客中流传。黄粱梦炖兔肉、东北酸菜炖肉、老保定炖野生鱼等特色菜更是让顾客流连忘返。瞧,桌桌坐满了额头沁出汗珠的食客,津津有味表情说明菜肴味道可赞。

黄粱梦炖兔肉,这道菜引进黄粱梦当地做法,选用当年仔兔,加入当归、桂圆、白芷、人参和百年老汤炖制而成,肉色红亮,肉细味香。咬上一口外酥里嫩,香辣回甜,唇齿夹香,兔肉嫩中带辣十分撩人。

除炖兔肉外,卤香兔头更是值得一尝,兔头已经卤得熟透,骨脱肉滑。一掰两半。先啃兔脸颊,肉已很烂,嘴唇一吸,舌头一舔,就到了嘴里。吃完脸颊上的肉,手指一勾,兔舌头伸了出来,咬到嘴里,柔软中带着韧脆。兔下腭已没什么好吃的,但骨头里滋味尚存,仔仔细细吮吸一遍,这才算是啃干净。兔脑花火候刚好,用力吸,嫩豆腐脑一样。肉、眼、脑花全没了,还有些意犹未尽,把手指上的油水吮吮,再来一个。

老保定酸菜炖鱼,作为餐桌上的主菜,鱼是选用新鲜的水库野生鲤鱼加上自家豆腐,吃起来滑嫩可口,喜欢吃鱼的朋友们一定不要错过。

东北酸菜炖肉,奶白色的高汤,浸润着酸菜丝和五花肉,小火咕嘟着,等肉炖酥烂了就能开吃啦!先喝一口汤,再吃一大口酸菜,再来一片五花肉,肥滋滋、酸溜溜、香喷喷,让人欲罢不能!

菜味如此之美,均来自大厨多年的功力。不惹眼的菜名,却让食客大呼好吃。平民的价格,吃个饭、聊个天、歇个脚,很是惬意,居家菜馆——老百姓求的还是个物美价廉。

都说饿来餐饭倦来眠才是对生命最大的修行。城市纷繁复杂的快节奏之外,还有太多不能被辜负的事物,比如一首好歌,比如一本好书,比如一家美味四溢的餐厅。和最重要的人一起,来居家餐厅食一口人间烟火,看窗外暮色四合,听着友人的攀谈,然后知道生活本身就是既严肃又慵懒。



力荐 食单

黄粱梦炖兔肉	48元/份
保定酸菜炖鱼	38元/份
东北酸菜炖肉	28元/份