



# “5·20”用美食表达爱

■本报记者 马士雯 实习生 赵萍 文并摄

“爱情”在人们心中拥有神圣的地位,于是象征着爱情誓言的“我爱你”就成了珍贵的承诺。而中文“我爱你”三个字又谐音“5·20”,于是人们便约定俗成地将5月20日定为了“表白日”,在这一天,向心仪的对象表达爱意成了最浪漫的事情。

“食物”其实在爱情信息的传递中扮演着重要的角色,喜欢什么样的人与爱吃什么样的菜其实是同一个道理。所以还在对“表白日”计划苦苦思索的朋友,不如就从TA喜爱的食物类型出发,挑选出新颖独特的店铺,打造出只属于彼此的美味回忆吧。

## 五大道上的老味道

漫步在安静的五大道上,周围是一栋栋风格不一的小洋楼,它们见证着津城百年的历史变迁和风云际会,很多名人故居和老味餐厅也都隐藏在街巷之中。初夏时的成桂西餐厅,墙壁外已被绿油油的常春藤所覆盖,不时有过往的游客前来拍照留念。这家曾开在马连良故居旁的西餐厅,已经有33载的历史,其传承了津城百年的西餐经典,用正宗的味道赢得食客的认同,成为天津美食的一张名片。主打菜罐焖牛肉原是俄式西餐的一道经典,成桂的厨师在保留经典味道的同时又不断摸索创新。选料上挑选上等牛骨食材,然后进行8小时以上的熬煮吊出味道后,再将牛肉腰条进行炖制,熟透后放入陶罐加上面盖烘烤。经过长时间烹调的牛肉散发着混合的香气令人食欲大振,用面盖搭配散发着番茄香味的汤汁一起吃味道绝佳。

成桂的特色还有牛扒系列,成桂早在很多年前就与国际接轨选用排酸牛肉,可谓在选料上至精至细,也为西餐行业在用料标准上做出了良好的典范。其他的拿手菜还有手打蛋黄酱土豆火腿沙拉、法式焗蜗牛、红菜汤等。餐厅整体布置得英式复古很有年代感,就餐时还有钢琴伴奏,所以在成桂品味西餐已不单单是享受美食,更像是在品读五大道的历史文化,仿佛一眨眼就进入了民国时代作家的小说之中。对于喜爱历史文学和西洋建筑的朋友们,这可谓是一个绝佳的表白场地。

## 手作烘焙的心意

大悦城商场在去年新开了名为超级工厂的街区,目的在于给热爱手作的城市匠人和追求文艺生活方式的青年人一个集中的专业造物空间。将“手工”和“工厂”两种概念引入商场,使得前来购物休闲的人群都有机会去全方位接触和了解手作,找到自己喜欢的课程。“冠如·宫”就是其中一家以开设烘焙课程和经营蛋糕甜品的“工厂”,其理念是“冠之面品,如月之宫”,只为带给您最好的教学和最精致的蛋糕。敞开式的烘焙

教学空间可以容纳多人共同上课,在这里学习的不是简单生硬的照图裱花,而是真真正正从基础的打发鸡蛋液开始,这种完全亲手制作的乐趣是别的DIY烘焙坊所不能体验到的。

“冠如·宫”的所有授课讲师都是专业甜品师且都有各自的拿手绝活,当下流行的翻糖制作、英式糖霜、创意马卡龙、韩式裱花、戚风蛋糕和法式甜品都可以到店学习。“表白日”绝对少不了有创意的礼物来锦上添花,但是再如何精巧的礼物也不如亲手制作来得意义深刻。强烈推荐您尝试翻糖花的制作,生动逼真的糖花完全可以媲美真实的鲜花。糖花本身在甜品中的应用范围极广,并且糖本身就是极好的防腐剂,只要小心保存就能永久存放。想要度过一个难忘的“表白日”就带TA来一起动手制作出独一无二的甜品,不仅能分享欢乐的时光,还是表白神器。

## 婚纱配甜品 瞬间获芳心

地处于八里台文化广场附近的优迈花纱体验馆是一家集婚纱租赁、试装、甜品为一体的小店,店铺采用预约制保障前来光临的顾客都能享受到个性化服务。优迈的特色是在试婚纱的过程中品尝到店家新鲜烘烤出的饼干和现场制作的蛋糕甜品,之所以对原本的店铺进行如此的创新还是源于优迈合伙人——小佑。他在从事婚纱行业一段时间后发现其顾客群都热爱甜品,所以在征询其他合伙人的意见后,他决定开始学习专业的烘焙技术并投入到婚纱店的实际运营之中。小佑没少为了研究各款甜品的制作配方而熬夜,只为呈现出完美的味觉享受。

小店现在主打的是一款名为巧克力派对的美式蛋糕,采用重黄油打发的蛋糕制作出醇香型的蛋糕体,夹层和抹面用芝士奶酪霜,最后在蛋糕表面上撒上奥利奥、巧克力威化和费力罗,味道甜爽又口感松软。除此之外还有新款的鲜花蛋糕和蛋白糖、马卡龙以及杯子蛋糕等甜品。婚纱和甜品二者的绝妙融合会让所有的女孩子少女心爆棚,如果想在5月20日对心中的“女神”来一场完美告白,那优迈体验馆一定是制造惊喜的首选。



## 弗拉门戈舞曲感受激情

海河上的意式风情区汇聚了诸多国家的美味,弗拉门戈西班牙餐厅酒吧就是其中一家独具特色的餐厅。走入这家餐厅,率先被耀眼夺目的红色主调所吸引,各处装饰绘画都无一例外地体现着浓郁的宫廷贵族范儿,如此考究的环境就是让每一位光临的顾客都体会到地道的西班牙风情。

说起西班牙美食,脑海中最先浮现的便是西班牙海鲜饭,其与法国蜗牛、意大利面合称西餐三大名菜。海鲜饭以西班牙良米为原料,搭配新鲜可口的虾子、螃蟹、蛤、黑蚬、牡蛎、鱿鱼等,再用上好的大骨熬出的汤汁焖饭,所有的原材料都基本从欧洲进口。西班牙本土的海鲜饭最讲究一锅一做,店家为呈现出原汁原味的美食特意从当地带回了烹调所用的器具。

西班牙物产丰富,伊比利亚黑猪火腿被誉为是“国宝”级火腿,饲养阶段其进食基本以橡果为主,要经历2至4年的海盐腌制山谷阴干,独有的地理位置和气候给火腿带来了富有层次变化的味道。并且它还是一种有益于心血管健康的食品,研究表明对比其他火腿产品伊比利亚黑猪火腿更低脂、低胆固醇、低钠。

除了众多西班牙美食,还应尝试一下本店的各款酒品。首先是西班牙大星啤酒,这是一款历史悠久的啤酒始于1876年,产地是巴塞罗那。倒入杯中泡沫细腻洁白,入口果香十足,柔软微妙,余韵悠长令人不断回味。还有颜值高的西班牙火焰酒和各种鸡尾酒。

整间餐厅就如同一首弗拉门戈舞曲富有强烈的感染力,你的TA如果喜爱浪漫的异国文化,那就赶紧在“表白日”一起前往吧。