



尝鲜大虾自助火锅

■本报记者 马士雯 实习生 王子桃

在我们如今的生活中,自助火锅似乎已经是老生常谈,不过在滨江道上,有一家自助火锅有着与众不同的菜品与定位,那就是太鲜大虾自助火锅。

味道浓郁 引人尝鲜

一进门,浓郁的香味是太鲜大虾自助火锅的大虾锅、草原带皮羊肉锅和龙利鱼锅的味道,这是太鲜的三种常设品种。虽然我们很多时候都习惯了这种先吃后涮的吃法,但这三种锅倒是格外新奇,与我们之前所见不太一样。

菜如其名,太鲜大虾自助火锅的招牌自然是大虾锅。太鲜的虾是迷你浪花虾,按照用餐的人数一人五只,个头不小,且独特的做法很对爱虾人的口味,只只入味,加热后料香、油香、酱香合为一体,引人垂涎欲滴。虾头和开背处理得非常干净、仔细,又嫩又滑,虾锅里有薯条、玉米、鱿鱼等,吃完之后可以涮其他自助菜品,是到店必点的美味。草原带皮羊肉锅和龙利鱼锅也是如此,除这三种之外,随着季节的变化,太鲜还会推出很多适应季节的品种,比如夏季的酷爽的麻辣小龙虾锅、秋季的肥美的螃蟹锅等,总是能带给食客不一样的惊喜与美味。

太鲜其他作为涮品的食材也十分丰富多样,共有近40种。牛羊肉等肉品,一盘就有三两到四两的样子,且无限量供应,随食客任意选取。各种菌类加进涮锅里,在涮锅里吸收了饱满的汤汁,让人欲罢不能。这里“自助”的不仅是涮品,还有十几种清爽开胃的凉菜、缤纷多样的水果以及各式各样的酒水饮料。蓝莓山药酸甜可口,腌制过的鹌鹑蛋剥开放入嘴中,也甚是爽口,也可根据需要在锅里涮一下;水果有近10种,每一种都爽口甜蜜,完美消减掉夏季涮锅的火气;酒水饮料方面,无论是带汽的汽水还是冰凉的果汁,又或者是温热的奶茶咖啡,在这里都能找到。男士们所喜爱的白酒、啤酒、红酒也都种类齐全,整齐地罗列着,摆放了整整一面墙,足以满足任何人刁钻的口味!

完美的夏季自助怎么可以没有烧烤!太鲜的烧烤也同样汇聚了烧烤的精华,由专人负责给食客们烤熟烤串,增添种类,火候把握精准,值得推荐!

精致选材 严格把关

太鲜饮食的品质都是经过严格的挑选和把关的,老板是国家级烹饪技师,从事餐饮多年磨练出来的厨艺,让他对味道的把握非常精细和敏感,太鲜的多种锅和口味种类都是他精心研发出来的。

在原料的选择上,太鲜也力求使用最新鲜、最健康的食材。大虾锅的迷你浪花虾来自南美的厄瓜多尔,是纯海虾,之所以选择从南美进货是为了坚决避免水域污染的可能;而草原带皮羊肉锅中的羊肉来自内蒙古东部的科尔沁大草原,那里的羊有专人放牧喂养,且常年奔跑在大草原上,通过运动而累积下来的肉质鲜嫩异常,极富营养价值,这样的选择让人不禁啧啧称赞。

这里的环境也布置得很用心,粉红色的房顶,配上绵延的银色小彩灯,很有情调。靠窗的一面有一排大大的印花窗户,将阳光充分地透了进来,照亮整家餐厅。太鲜一共设置了三百个餐位,分别有二人桌、四人桌和五人以上桌,且每张桌子上都设有一个吊灯,光线不刺眼又让食客们减轻眼部的疲劳,非常贴心。这里餐位的设置,可以满足各类人群的需要,因此也常常有学生或上班族来这里和朋友聚会,共享情调与美味。

公司化管理 定位商业圈

太鲜隶属于沸洋洋餐饮有限公司,一共有三家太鲜火锅,分别坐落于和平区、河东区和红桥区最繁华的商业圈内,都是老板用多年的心血经营而出的。

这三家店都直接采用了公司化的管理模式,每一个自助窗口都有专人负责,员工们尽忠职守,即使只是偶然路过自己所管辖的窗口,也都会下意识地看一眼相应食物台的整洁,注意食客纪律。由此可以看出,沸洋洋餐饮对于员工的管理与培训多么的成功。

太鲜对于自助的尺度也一直把握得很好,服务员们将客人引位后,时刻关注着客人的需求,却又不过分干涉,最大限度地给予了客人们充分的自由,真正做到了火锅自助

应有的服务尺度。

作为滨江道上的第一家自助火锅店,太鲜大虾自助火锅选材健康又物美价廉,且多年来一直坚持创新,不断进取。

太鲜的三家店面之所以都选址商业圈,自然是因为它极大的客流量,面向的是工作日的学生和上班族群体,以及周末放假前来休闲购物的家庭。因此,太鲜的价格也很平民化,是老百姓都能吃得起的自助火锅,对于老人和孩子也优惠多多。

问及老板今后的打算,沸洋洋餐饮今后还将继续根据市场不断调整研发新产品,扩充店面,并依然定位于商业圈,力争形成天津市内多点多区连接的大局面。

