

# 藏在小区里的私厨

醉蟹每天能销近百份,想吃需要提前预订



现在正是螃蟹最肥美的时候,所谓“众口难调”,有人喜欢吃现蒸的,也有人喜欢吃醉蟹。在我市松盛园小区后门斜对面藏着一家友发记老徐健康私厨,与别的店不同的是,他家的菜需要提前一天预订才能吃到,他们家的桂花熟醉蟹每天能卖近百份。

老徐健康私厨做的都是回头客生意,加入他们的群就可以在群里预订啦。需要提醒的是,菜品要到店自取,如果需要送上门,需支付跑腿费或快递费。

秋日午后,记者跟着导航找到了这家店,店不大,但干净整洁,用来醉蟹的花雕酒摆了一排。老板徐砚宇说,这家私厨是他和好朋友严新悦合伙开的,两人原本就是厨师。开店前,他在亲戚的“百岁鱼庄”工作,疫情发生后,饭店生意受影响。两人合计后,开了这家店。

会员预订,到店自取,怎么想到这种模式?“我也是以前去新加坡的时候,发现那里的社区服务店模式很好,都是会员制,做的也都是周边居民的生意。”徐砚宇说,“我也试试,没想到成功了。”

老徐健康私厨招牌菜有桂花熟醉蟹、熟醉虾、蟹粉狮子头等,特色冷菜、川味、湘味,盖浇饭,工作餐……电子菜单上,菜品多,价格也很实惠,群友预订统一8.8折。比如宫保鸡丁16元一份,折后14.08元;菠萝咕咾肉26元一份,折后22.88元;松鼠鲈鱼68元一份,折后59.84元。另外,三菜一汤的工作餐19元,四菜一汤还赠送水果或酸奶,29元一份。不过,工作餐也是需要提前预订的。

说起生意好的“秘诀”,徐砚宇告诉记者,他们主打的就是新鲜、实惠、口味稳定。比如他负责烧红烧肉、糖醋排骨等这样时间长的菜,严新悦负责炒菜。这样吃惯了他们做的菜,就一直这个味。其次,因为是提前预订,菜都是当天采买,“人家过来自取的时候,厨房里的所有用品都一目了然。”

值得一提的是,这个时候他们卖得最火的就是桂花熟醉蟹。128元一盒,一盒5只,不低于2.2两的母蟹、3两的公蟹搭配,也可以是全母蟹。



“我们家的醉蟹外卖寄出去的也多呢,就西藏没寄过,像云南、海南、新疆、内蒙古这些省份都有顾客购买,周边的城市就不用说了。”徐砚宇不无自豪地说,目前他有两个微信群,近千人,大多是群里的顾客买了寄给外地的亲戚或朋友的。

这么受欢迎的醉蟹是怎么做的呢?徐砚宇介绍,螃蟹买回来后煮熟,然后摆放整齐,再将调好的作料倒进去就可以了。作料里有花雕酒、柠檬、生抽、老抽、话梅、醋、百香果等。现在的气温静置12小时,等天气再冷一点要静置14小时以上,就入味了。

最后,吃货们记好了:友发记老徐健康私厨的营业时间是10:00到13:00,16:00到19:00。

(朱美娜)



## 我的私房菜

### 清炖蟹粉狮子头



清炖蟹粉狮子头好吃,但做起来很繁琐,这,记者把友发记老徐健康私厨家的招牌菜之一清炖蟹粉狮子头的做法问来了,一起来学一学。

徐砚宇介绍,将买来的小膘五花肉去皮放入冰箱冷冻至起硬,然后先切片,再切丝、切丁。烹饪里有句行话叫“细切粗斩”,就是将肉丁切的大小如石榴籽一样,这是细切;切好后,剁几刀,这叫粗斩,然后,放一边备用。

再把母蟹煮熟后,将蟹黄、蟹肉分开,将剥好的五花

肉丁加入盐、花雕酒、鸡蛋,少量水、淀粉,和蟹肉一起顺一个方向搅拌,搓成肉圆。

肉皮余水切丝,大白菜切条,将这两样打底放入砂锅,加水、盐调味煮开,转小火,下入做好的肉圆,把蟹黄点在狮子头上,大火烧开后,转特小火加盖炖三到四小时,清炖蟹粉狮子头就完成了。

清炖蟹粉狮子头肥嫩异常,蟹粉鲜香,食后清香满口,齿颊留香,同时具有健脾开胃、调理等功效。

(朱美娜)

### 蟹黄馄饨



秋风起,蟹脚痒。本期资深吃客“扬中胖哥”(网名)为大家介绍一道非常应季的美味佳肴——蟹黄馄饨,这道菜品以鲜嫩的蟹肉和香甜的蟹黄为主要食材,口感鲜美,让你一口接一口,回味无穷。

“扬中胖哥”告诉记者,制作蟹黄馄饨需要准备的主要食材有新鲜的螃蟹、猪肉、草鸡蛋、葱姜蒜、盐、生抽、料酒、鸡精等。首先将螃蟹洗净后放入锅中,加入适量的葱姜蒜、盐、料酒大火煮开,捞出备用。接着,用工具将蟹肉蟹黄拆出,然后将蟹壳放入炒锅加入适量豆油翻炒,撇出炒好的蟹油,加入蟹黄蟹肉和猪肉

馅一起搅拌,打入草鸡蛋,最后加一点胡椒粉放冰箱冷藏些许,即可包制馄饨。

新鲜好食材,地道扬中味。蟹黄馄饨对食材的新鲜度要求非常高,制作过程比较繁琐,但是美味的诱惑,谁能抵挡?这个秋天,一起来尝尝蟹黄馄饨的美味吧!

(朱美娜)



图/视频为扬中胖哥提供。