



黄锦城 烤肉

每一口都是正宗韩国味

本报记者 潘鑫 实习生 张浚芳

漫步在武陵源吴家峪门票站外的九院十街后巷，一首熟悉的《大长今》的旋律让人好奇。迎着旋律，拾阶而上，眼前的一幕让人顿生穿越感。

绿植、假山、流水、石凳、摇椅、帐篷，在灰白色的矮墙怀抱之中，构成一处朴素的韩式庭院。院里，不仅有韩国人喜欢栽种的松树，还有几位韩国美女身着韩服迎接来客。黄锦城的招牌格外打眼。原来，这里是一家正宗韩式烤肉店。

室内空间和装修风格让人惊叹。古朴中不乏时尚，现代里融合传统，中国风点缀着韩式元

素。大厅区域和五个包厢，同时可以容纳五六百人用餐。这一切所见所闻，都在刷新我们对张家界韩国料理店的认识。

摆盘精美的肉蔬一上桌，就吊足了大家的口味。初见之下，黄锦城实在出色。从食材的新鲜度到颜色造型的搭配，韩国进口的烧烤设备不粘锅、灭油烟，服务员全程协助烤肉、分餐，一点一滴营造出极致尊贵的体验，大有星级餐厅之范。与之不匹配的，则是人均不到百元的消费。

滋滋的一声，一片特级上好雪花肉被放入锅中。牛肉自身的油脂顺着饱满的雪花肉纹路慢慢融化，香味随着锅中温度的升高扑鼻而来。肥瘦相间的雪花肉还未烤至熟透，夹起时还滋滋作响，牛肉的本味在口中四溢。咽入肚中，雪花肉的原味久久还未散去。

在诸多烤肉食材里，最让人难以忘记的是高蛋白、不长肉的牛肉。疫情发生后，他们的进口牛肉无法运达，老板安贵花吃遍了国内各大牧场的牛肉，最后选择了来自山东的黑牛肉。

除了雪花肉，蜜汁牛排和极上黑牛肋条都是热门菜品。安贵花介绍，牛肉的烤法大致相同。两分钟左右，翻面煎，过两分钟后再翻一次，然后直接切块。七分熟的牛肉，更好地保留了营养成分，口感细嫩。

忍不住再拿起一片生菜，放入一片外焦里嫩的雪花肉，蘸上店里的秘制韩式烤肉酱，再蘸取少许干料，放入青椒、大蒜，包好一口塞进嘴里，肉香味、蘸酱味、坚果香、蒜香味、辣椒味充斥在口中，一口吃下，滑嫩香鲜，满满的幸福感油然而生。

吃货攻略：

地址：武陵源区标志门九院十街2楼黄锦城韩式烤肉

订餐热线：0744-5611333



轻松 手磨豆花 清凉一夏

本报记者 唐晴 实习生 张浚芳

七月仲夏，暑热湿润，想吃点消暑的甜品又考虑天然健康，不妨选择一碗纯手工打磨的豆花。

位于张家界西街的轻松家小吃店，店面不大，却是干净整洁，品种丰富。作为一道古老而又时尚的美食，手工豆花犹如一股清流，以自然的方式呈现甜品本身的原味，亭亭玉立，独树一帜。

面前端上来一碗雪白色豆花，拿起勺子轻轻一舀，轻轻一口，优雅的姿态尽显。一般豆类食品吃到嘴里，或多或少都会有豆腥味，吃后口感还会泛出一丝丝的涩。而这一碗手工豆花，质地超级细腻，洁白富有光泽，奶味厚重，吃起来有如奶冻的口感，纵享丝滑入口即化，不愧是手磨出来的味道。

豆花都是我们现磨出来的，要是不手磨的话，豆花的灵魂也就没了。晒豆、泡豆、磨



豆、熬制，这些功夫看似轻松，实则包含了许多细节。店主刘瑶和李晓莺告诉记者，他们独门秘制打造出来的豆花，光是研究黄豆和水的配比就耗费了6个月，每次黄豆要泡足6小时，还加入了张家界特产葛根粉，不断用心熬制而成。

我们所做的豆花，坚持新鲜，现煮，现卖，科学标准化的出品，注重食品的卫生质量和营养价值，不断探索食材的配方工艺，不仅色、香、味、形具佳，而且营养丰富，只为服务好每一位甜品爱好者。店主刘瑶说。



这道酸汤鱼，汤汁能下三碗白饭

本报记者 唐晴 实习生 桂艺烜

在张家界国际大酒店，有道很是值得一尝的菜，它的名字就叫太嫩酸汤鱼，色泽浓烈鲜红，入口酸香开胃，滋味馥郁，是该酒店菜品的门面担当。

端上桌，先别着急吃鱼，品尝这碗汤才是正确的解锁方式。盛上满满一碗红酸汤，小勺细品，秘制红酸汤的汤底清澈不粘稠，汤中雪梨增添甜味，西红柿渐入酸味，藤椒又上麻味，青红辣椒不仅色彩艳丽，再加以金针菇等配菜，果蔬与鱼肉在浓汤中碰撞交融，像是层层递进的交响乐，汤底的醇酸将鱼肉的鲜美尽数逼出，发挥得淋漓尽致，喝一口感受那酸爽！

夹起一块已经被汤汁浸得十足酸爽的鲈鱼，顾不得烫嘴，赶紧放入口中，鱼片肉质鲜美软糯，刺少、坚实但极易入口，太嫩实至名归。酸汤鱼的酸味很好入口，加入了香料木姜子，不是那种酸得直接、猛烈的酸，它酸中带点微辣，独特而温婉，特别开胃。

这样一道下饭菜，前期花费了张家界国际大酒店的主厨很多心思。为了迎合张家界人的口味，在不妨碍部分顾客食酸偏好的前提下，降低了酸度。鲈鱼又富含蛋白质和维生素，具有滋补作用，没有长脂肪的负担，多喝还能排汗、祛湿、养胃。特别适合女性朋友食用。

食至此时，汤味已越熬越浓，浓缩了各种食材的精华，再捞一勺酸汤直灌下肚，加一碗米饭，瞬间治愈你的夏日没食欲，辣到喉头，酸到喉头，鲜到心头。

