

【美食张家界】

# 湘宴谭厨

湘菜

——美丽古城里的湘菜名店

文/廖兆文



从某种意义上来说，每一种味道的检验从进入口腔的那一刻开始，而最朴实的美味，是用餐环境里都带有微甜的空气，也许只有这样，才是餐厅最大的成功。

——题记

夜色中的大庸古城，古老的城墙在黑夜中被红色的霓虹灯点亮，古韵中带着喜庆，城墙下，古老的城市为我们讲述着古老的传说，摸一摸厚重的城墙，有多少的往事在那里沉淀，走一走青石板街，哒哒的马蹄诉说着相逢与离别。对于中国这个古老的国家来说，“吃”文化是必不可少的，而张家界亦如是。

源自长沙的湘宴谭厨终于落户张家界了，这个“谭之厨”旗下的餐饮品牌，带着深耕行业多年的感悟沉淀与技艺创新，在充满人文历史气息的大庸古城里，美食与美景的碰撞产生了绚丽的火花。

逛累了，走上楼，几个朋友围桌而坐，点上几分大菜，推杯换盏，谈笑风生，觥筹交错间情谊又增了几分。黄牛浑身是宝，牛肉具有益气养胃、促进康复、延缓衰老的效果。谭

厨的秘制牛脚你不能不尝，精选来自乡下散养土黄牛，热腾腾的牛脚酱成红色，剁得大小均匀，冒着浓浓的香气，咬上一口香糯软嫩，满口溢香，特别是脚上牛筋，特别有嚼劲，吃上几口，特别满足；原味牛腩也是谭厨最拿手的菜肴之一，牛腩肥瘦相间，茶油大火爆炒，再辅以蒜姜提香，辣椒增色，汤汁浓稠，不柴不腻，最是一道下饭的好菜。

农村谚语道，家有一塘鱼，多吃一仓谷，可见鱼也是名不虚传的下饭菜。源自长沙的湘宴谭厨，深得湘菜中烹鱼的其中真味。谭厨认为，做鱼越简单越好，不能添加过多的佐料，活鱼菜是根本，新鲜的鱼才能做出爽口的肉，才能做出新鲜的汤。朋友笑着说，吃完鱼再用鱼汤泡上米饭，他还可以再吃三大碗。谭厨的甲鱼同样深受美食爱好者的青睐，业内认为“洞庭甲鱼甲天下”，3至5年的洞庭甲鱼裙边厚实，肉质鲜美，配以谭厨特殊酱料与高超烹饪技巧，烹饪出来的酱烧甲鱼酥烂浓香，是滋补养元的无上妙品；长沙的臭豆腐可谓是“臭”名远扬，同样，湘宴谭厨的谭府臭桂鱼也是“臭”名在外。桂鱼用传统古法配料手工腌制，然后石压保鲜自然发酵，略带“臭味”的桂鱼再经名师烹饪即可成型为大众欢迎臭桂鱼。

真正的吃货都有一双寻觅美食的慧眼，谭厨家的汤锅驴肉绝对是一绝。精选毛驴肋条肉黄焖入味，再配以秘制酱料，加以青红椒点缀，可谓是色香味俱全，食前令人舌底生津，吃后让人回味无穷。

当然，谭厨的拿手好菜远不止此，像焖锅有机雄鱼、家常肚米、鲜肉肉丸打边炉、现烤脆皮烤肉、鲜磨手工豆油皮、蜜汁排骨等都是百吃不厌的好菜。湘宴谭厨的三楼还是茶室，饭前或是饭后在此品



茶、聊聊天也相当惬意，十分舒适。

还有一个最令人欢喜鼓舞的消息，那就是喜欢吃海鲜的朋友们可是有福了。从现在起，来自各地的上百种生猛海鲜将齐聚湘宴谭厨，等着爱好海味的吃货们来品尝。谭厨家的海鲜不仅“鲜”，而且价格还“美”。谭厨大胆的承诺，他们家的成品海味价格，只会生鲜市场的零售价上赚取适当的加工费，整体费用将远远低于市场价。

有熟悉的朋友告诉我，湘宴谭厨在餐饮界是门缝里吹喇叭——声名在外，多次获得过“最受消费者喜爱的餐饮名店”、“湖南湘菜名店”和“中国湘菜名店”、“全国绿色餐饮企业”等奖项，现在只想一心一意把菜品做好，不辜负消费者的选择，把最朴实的谭氏烹饪理念传达给消费者，把最原汁原味的美食献给消费者。

湘宴谭厨  
HUNAN CUISINE  
壹客湖南菜



地址：张家界南门口大庸古城

订餐电话：0744-8231188