



国大自助餐让你 又爱又恨？ 来，给主厨上一课



一味
探温岭城巷食一方美味

记者 赵云 实习生 赵一诺 文/图

服务员推着餐车，将两大盆冒着热气的小龙虾送到餐台。下午5点，温岭国际大酒店自助餐开餐了。

两大盆小龙虾，加起来有30多斤，只要你的胃够大，这些都可以到你碗里去。主厨祝洪洋是生活在武汉的东北人，在北京、武汉的五星级酒店做了近20年，对东西南北菜以及多个国家的菜系都很熟悉，他煮的小龙虾也自有特色。

近期，餐厅推出小龙虾美食节。下午4点40分，祝洪洋开始做第一锅小龙虾。客人一直取，他们就会一直做。小龙虾和啤酒是不限量供应的，这样才够夏天。

今天，我们来给你上一课！很多客人常对祝洪洋这样说。

味道和外面的网红小龙虾店差不多。客人林先生很爱吃小龙虾，夏天里，几乎吃遍了市区各家小龙虾店。他的评价，让祝洪洋深感欣慰。

因为供应量大，他们用大锅煮小龙虾。大锅不如小锅，我们也没有秘方，但舍得用料。祝洪洋称。

湖北潜江市被评定为“中国小龙虾之乡”，潜江小龙虾获国家地理标志证明商标。祝洪洋说，武汉的小龙虾做得非常好，但和温岭的做法是不一样的。这次，他走差异化路线，将小龙虾做成偏武汉风味的。

小龙虾是批发市场直供的，每只几乎都是4钱到6钱的大小。我们用的是海底捞的酱料，百威或哈尔滨啤酒，用的油也非常多。他说，小龙虾煮的时间为15分钟左右，收汁后油水仍很足，这样味道更浓郁。

同时，考虑到温岭人的口味，祝洪洋将小龙虾的做法本地化，味道并没有武汉的重。

少壮不努力，到老煮鸭头。日前，祝洪洋在朋友圈发了煮鸭头小视频打趣。

配合小龙虾和啤酒，餐厅还提供了卤鸭头、拌牛肉、猪耳朵等凉菜，牛肉串、五花肉串等烧烤，花甲、香辣虾等小炒。这里还有现煎的西冷牛排，牛排都是祝洪洋亲手腌的。

香辣、蒜香、十三香，一天的小龙虾供应量为150斤到200斤，每个客人平均能吃到3斤到4斤。不久前，3个本地小伙吃了20斤小龙虾，龙虾壳堆了半张桌子。他们还将龙虾壳重新摆在餐盘里，就像没吃过一样。

确实，他们给我上了一课！祝洪洋笑着说。



亲力亲为的主厨

给人菜种类不多的感觉。

祝洪洋分析，这里吃了餐台的亏，因为餐台比较集中，给客人菜少的感觉。其实，我们有100多种菜呢。他说。

和大城市的酒店自助餐比起来，这里的餐厅不算大。我们的定位是小而精。祝洪洋说，自助餐给人的感觉是无功无过，他们将不断提高菜的品质，出奇制胜，实行差异化经营。同时，对菜的摆台等呈现方式也予以提升，给人更美的感受。

猎奇，是客人们的普遍心理。祝洪洋在北京、武汉工作时，跟着国外的总厨学会了做各种西餐。小龙虾节结束后，我们计划推出德餐主题。祝洪洋说，据他了解，在温岭还没有德式餐厅，德餐主题的自助餐可以让客人们尝个新鲜。

他希望，通过他们的努力，能不断给客人们带来味蕾上的惊喜。

在温岭融媒购，购买国际大酒店自助餐，可享受超低价，只有两周的时间抢购，想要品尝的顾客一定要快点下单。购买方式是：微信小程序搜索“温岭融媒购”。

诗和远方
THE JOURNEY OF POETIC SOUL

烟火寻常诗意人间

浙江广播电视台集团

浙江卫视|美好中国

7月4日-7月29日 每周一到周五18:30温岭电视台民生休闲频道

看大宝重新打卡《还有诗和远方》明星路线



明星同款套餐(6-8人餐)
原价：1380元
现价：980元



夏日欢聚套餐(4-6人餐)
原价：680元
现价：480元



美式
原价：25元
现价：18元



冻柠檬红茶
原价：30元
现价：28元



拿铁
原价：28元
现价：26元

第一站：
拉完海鲜大排档

第三站：
Do Café & Bar 朵咖啡

第二站：
恋珈·星罗海野

第四站：
温岭国际大酒店



小程序购买
进入



扫码群
添加客服
购买



露台海景豪华大床房
原价：非周末1980元，周末2180元
现价：非周末1683元，周末1853元



复式海景豪华大床房
原价：非周末1580元，周末1780元
现价：非周末1343元，周末1513元



跃层海景豪华家庭房
原价：非周末1880元，周末2080元
现价：非周末1598元，周末1768元



自助晚餐(成人)限量50份
原价：218元
现价：119元