

遇见普陀 海洲烟火 倒计时2天,东港海洲烟火烧烤街盛大开市

□记者 朱蔚

傍晚时分,当西沉的斜阳为天空抹上一层红润的渐变色,迎着拂面的海风,卸下这一天工作的疲惫,撸个串儿喝个啤酒,想想就格外惬意。

原沿海一线的夜排档区域变身“海洲烟火烧烤街”,680余米沿海长线,50多家烧烤摊位,荟萃西北、东北等各种烧烤口味,新鲜的食材,超凡的品质,独特的调味,在这个海天一色的烧烤场中,即将全方位绽放。

距离开街6月16日倒计时两天,小记先来探个营,数数这里的“最”特色。

烧烤街到底是什么样

现在的烧烤街与先前夜排档的格局有所变动,拆掉了一部分,使得整体建筑看上去密度不那么强,同时餐饮区又打造了三个大平台,加上布景的户外风,整体更具烧烤街的氛围。

你看,排列整齐的桌椅,热气腾腾的烧烤,美酒海风,人声嗨畅,心里一直向往的淄博烧烤氛围不就来了么。

这里的烧烤摊位有50多家,从市民喜欢的烧烤店中脱颖而出,在烧烤街上占得一席之地。除了烧烤摊位,这里还有便利小店、冷饮摊位,布局周到。

整体的布局其实也呈现了打造烧烤平台的初衷,那就是海边的“深夜食堂”,当美食文化融入夜间经济,滨海之城的夜晚显得无比美妙。

每天下午4时左右,海边的烧烤街便正式开始了,各种烤串都是新鲜制作,这就准备上了。

为期两天的开街还有精彩节目

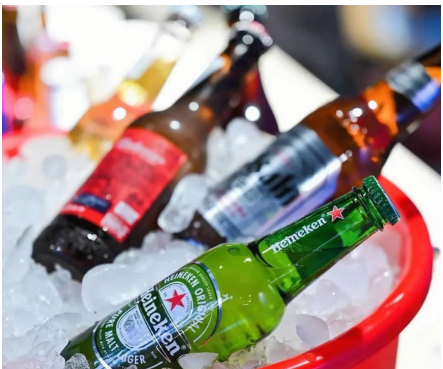
全长约680米的海洲烟火烧烤街,除了有好吃好喝的各种特色商铺,另外还配备了三个观景平台,同步打造成了浪漫小舞台。6月16日~18日的开街活动期间,主舞台加三个小舞台全线联动,人气歌手、东海音乐节创始人郑赟、青春唱作乐队—STAR乐队等艺人惊喜现身,现场DJ打碟、流行舞串烧、街舞等节目炫酷舞美,让人即刻沉浸式感受有歌有酒有串的美妙夜晚,用最舒适的姿态,邂逅美好夏夜。

还不赶紧邀亲朋约好友,一起共享这场海天盛宴。

服务配套小贴士

这么大的规模,停车场和洗手间也必须管够啊。自驾过去,放心停车,与烧烤街仅一条马路之隔,就有足可容纳八百辆车的停车场。

洗手间也给你们打探好了,除了滨海公园原先就配套设置的洗手间,各烧烤摊位之间也会有固定的洗手间,尽可放心畅吃畅饮。



本版图片由主办方提供

各家烧烤特色,先来一睹为快

●夜小妖烧烤

主打一个东北烧烤。老板就是东北人,已在舟山生活了二十年,五年前在东港开起了第一家“夜小妖”烧烤店,地道的口味,颇受热捧,后又在新城开了分店。为了保持口味的正宗,他家的厨师是专门从黑龙江双鸭山请来的,力求把最东北的好口味带给大家。

他家的烧烤主打牛肉、羊肉,都是东北直发的。牛是黄牛肉,主要有三分熟、牛肥瘦、牛全瘦、酱油筋、雪花牛肉几种。“行话”东北人都懂,舟山的吃货也是心领神会,知道三分熟是牛里脊做的,牛肥瘦是用牛上脑,牛全瘦是牛肋条。羊肉则是寒地小羔羊,也是卖得最好的,一天能卖两千多串。

他家的烤串为啥好吃,秘诀之一就是鲜肉每日手工现穿,品质有了保障,口味自然不会差。包括对食材的精益求精,店里光是孜然就是新疆顶级的,调出喷香醉人的口感。

落地舟山的东北烤串,还是依据舟山人的口味略作改良,东北人喜欢烤得嫩一些,吃着更原汁原味,舟山人则喜欢烤得更焦一些,外焦里嫩的口感更加酥香。

●小妹烧烤

赶在烧烤街开街之前,这家的老板还争分夺秒地走在去往江苏盱眙“取经”的路上,店里的龙虾、烧烤和铁板烧都是主打,原样搬到烧烤街,一个都不能落下。

吃烧烤,剥龙虾,仿佛已是夏日的专属节奏。要说龙虾还得吃小妹家的,他家不光每年都会去盱眙进修升级,店里还有承诺“不是活虾就免单”,就是这么霸气。专门请了挑虾的工人,发现死的全都挑出来。

老板是东北人,烧烤还是主打东北特色,所有的食材、调味料都来自吉林,羊排肉、牛肋条,保持着东北特色,也是新鲜直送。东北烧烤有一特点,用的全都是鲜肉,不用腌,烤好以后再刷点东北特色酱料,撒些芝麻孜然,就热乎乎地出炉了。要是不吃辣的,还有专门的手作酱料,同样的好滋味。

铁板烧也是诱人的存在,铁板鸡架、铁板酸菜五花肉、铁板实蛋……光看名字,都是正点的东北味,铁板现炒,辣椒面、孜然面加持,只能说,闻着那味儿,口水就要淌下来了。

●第一烤场

综合东北、西北烧烤特色,结合舟山本地人的口味,第一烤场出品的海鲜烧烤,会在这条烧烤街上让人有眼前一亮的感觉。

舟山出海鲜,舟山人也擅吃海鲜,吃多了清蒸的原汁原味,不妨尝试一下他家的铁板烧。不光有铁板烧,还有钢碗、合金碗、不锈钢锅的烹饪补充,当这些家伙一一亮相炭火灶头,视觉中会有一些新奇,仍是肉眼可见的新鲜。小海鲜装盛在各种金属大碗里,鲜味的汤汁保持在线,宗旨只有一个,就是在创新的基础上,烹出好口味。

带鱼、鲳鱼、黄鱼、鲍鱼、生蚝以及各种贝类,全都是舟山人耳熟能详的海鲜。老板拍着胸脯保证,所有的食材原料调料都来自正规的供应链,环环相扣,才能保证最好的品质。

除了海鲜,还有各种肉,总之嘴巴里想念的味道,都在这里一网打尽了。

●滋滋鲜烤

东北是烧烤的主场,海洲烧烤街上的烧烤,大半壁的“江山”非东北烧烤莫属。这家滋滋鲜烤已在东港湖滨广场开了两年有余,也是一家汇聚较多舟山回头客的馆子。烧烤主打现切现穿的鲜肉,每天用多少穿多少,各种五花肉、牛肉、鸡翅尖、鸡翅中……都是烧烤摊上让人全部想点一遍的口味。

他家的羊肉选用内蒙古羔羊,羊蝎子火锅也是受新老客户追捧的网红锅,店里还主打湖北潜江的小龙虾、山东乳山的生蚝,力求上好的食材,都是臻选品质。