

还原新加坡加东叻沙味 珠海这家“娘惹菜”小店,食过返寻味

闷热的天气就想来点清新爽口的东南亚菜,“樂樂鲨”这家小店满足你的需求!

大大的落地窗搭配上原木的装修和绿植,在香洲区吉大街道园林路上,“藏”着一家很有特色的东南亚风情店铺。说“藏”其实不太准确,因为经过大半年的时间,“樂樂鲨”这家小店凭实力逐渐为老饕们所知。

这家店的老板出身自澳门奢华酒店,拉着身边的米其林主厨和美食达人们一起还原出了新加坡加东叻沙味。

文字:珠海传媒集团 甜娜 小八
图片:珠海电台交通875“天食地利”栏目供图

叻沙面

每天接近饭点时,食客们就得抓紧占个座位,为的正是碗实惠又美味的叻沙面。“樂樂鲨”家的海鲜叻沙,是值得推荐的“性价比之王”。椰浆、虾膏、咖喱……微辣香浓,满足你对叻沙浓汤的一切想象。面上码满了鲜虾、青口、蟹柳、午餐肉,每一口都是蛋白质和碳水的交融。两人以上来用餐,点一锅海鲜叻沙煲最为划算。一大锅68元,还可以免费续面,这个价位对钱包来说,可是稳稳的幸福。

妈妈家金不换鲜虾球饭

别被“妈妈家金不换鲜虾球饭”这道菜的名字迷惑了,这不是一道简单的家常菜。

打抛肉末与香软米饭的结合简直是天作之合。猛火快炒,东南亚菜也有了“锅气”的加持。这道菜口味咸辣

浓郁,让人“上头”,尤其是搭配了一颗近乎完美的流心蛋,每一口都让人忍不住连连称赞。

厨师秘制肉骨茶

肉骨茶汤汁醇厚,排骨肥瘦均匀,一碗小砂煲里,满满都是肉。汤底能喝到淡淡胡椒味和红枣的清甜,吃饭必须要搭配靓汤的朋友,这份肉骨茶不容错过。

香蕉斑斓牛油多士

新加坡国民早餐椰吐司在这里得到了升级。香蕉、

斑斓酱、牛油,这个搭配怎么想都觉得十分诱人。吐司热乎酥脆,内馅牛油冰凉软滑,甜蜜而不腻口,完美收官今天的一餐。

“樂樂鲨”打破了人们对于“漂亮”餐厅的偏见,在所谓的出片网红店动辄人均100元左右的环境下,“樂樂鲨”在保持高水准出品的同时,坚守住了让人欣慰的价格。

老板说,新加坡美食本来就是街头美食,市民们在大排档中享受着地道的风味。所以他在珠海也要保留这种特色,让食客们可以没有太多负担地吃到健康又美味的料理。

用餐时,在店里常常能看到小朋友和老人家的身影,足以说明老板的理念并不是说说而已。

“知食”点:

叻沙是马来西亚和新加坡的代表性美食,它是马来西亚娘惹菜的一种面食料理。叻沙通常用作面条的汤底,主要材料有虾膏、虾米、干葱等,口味多样,最常见的是咖喱叻沙或亚参叻沙。

新加坡的食物,总是混合着当地特别的气候元素。也许因为潮热,味觉需要更强烈的刺激,所以好多食物都不约而同地出现了酸甜咸辣等多口味的混搭。而在众多新加坡小吃

中,有一款主食最为惹味,它就是叻沙。

正宗的新加坡叻沙,讲究椰浆的鲜味、鲜虾的甜味和自制辣椒油的辛辣味,汤头是以咖喱汤汁混合椰浆,甜、咸、辣兼而有之。而新加坡东海岸的加东地区,是有名的Katong Laksa的发源地,故来到此地品尝正宗加东叻沙的食客络绎不绝。

一碗色香味俱全的“性感”叻沙一般要加上很多配料,比如鱼饼、南姜、椰浆、咖喱粉、柠檬草等。



“藏”在园林路上的“樂樂鲨”餐厅。



让人食指大动的东南亚风味美食。



香蕉斑斓牛油多士。



软壳蟹面。



微辣香浓的海鲜叻沙。



店内装修简约舒适。