

各国大厨汇聚 美食之旅无国界

“吃作为旅游六要素之一,和住同等重要。”省旅游协会秘书长王健生认为,观光旅游城市要为游客提供一种度假的生活方式,“度假人不单单有享受美景的需要,还有享受各地特色美食的需要。”幸运的是,大三亚旅游圈各大酒店均有大厨入驻,游客可即刻开启无国界的美食之旅。

慕尼黑德国啤酒屋位于三亚君澜度假酒店私家沙滩边,入夜时分,步入屋内,中央巨大的啤酒酿制机器引人注目,各色清冽爽口的啤酒就从这里流淌出来,黑啤微苦的口感,黄啤清爽的麦香,再配以传统的德国香肠和巴伐利亚式菜肴,能够体验到最地道的德国风味。巴伐利亚香肠和德式烤猪膝是招牌必点,多达6种口味的巴伐利亚烤肠加德式烤猪膝,再配上德式酸菜、土豆泥和芥末甜酱,欧洲风味浓郁。

三亚文华东方酒店内的海角轩,汇聚东南亚及欧洲的烹饪传统精粹,食客可以在餐厅一旁的海鲜池亲自挑选食材,还可以挑选烹饪方式。餐厅中来自中国、印度、泰国及欧洲的专业厨师团队,将会使用椰子壳做燃料升起炉火、泥炉炭火烘焙及多种特色烹调法,当场为食客烹制令人垂涎的佳肴。餐厅还备有亚洲及法国普罗旺斯 Provencal 风味头盘,同时提供淡水及海水等贝壳类水产、海鲜美食,以及高级肉类及新鲜鸡肉类菜式。菠菜烤生蚝、印度烤大虾、烤章鱼串、黑胡椒烟熏马鲛鱼尾是招牌必点,配以鸡蛋香草酱和黄油汁,还有薄荷酱与海南辣椒酱,风味独树一帜。

三亚福朋喜来登酒店厨房的主厨是来自西班牙的 Laura, Laura 曾经在一家米其林餐厅工作,擅长各式点心和蛋糕甜品,她每一段时间都有新的出品。三亚福朋喜来登酒店行政总厨林峰,是地地道道的海南人,有17年的工作经验,曾在喜达屋、万豪、凯悦斯基等国际集团的品牌酒店工作,主要擅长德国巴伐利亚菜、意大利菜、东南亚菜,他的娘惹咖喱、新加坡拉萨是餐厅主要的推荐菜。

地道本土美食 尝一次海南味道

在三亚海韵度假酒店渔人码头,可以吃到自助海鲜火锅烧



大三亚旅游圈酒店尽揽中外美食

舌尖上的无国界之旅

■ 本报记者 林容宇

大三亚旅游圈是旅游度假的天堂,各大酒店餐厅为游客提供了各式各样的美食。在这里,你可以沐浴温润的海风,通过味蕾的滋润,让忙碌的身心得一丝宽慰。与家人、三五好友坐在各具特色的酒店餐厅,展开一段段关乎味觉的美妙旅程。

每个酒店的餐厅都有不同的风格,从“情迷欧洲”、“探秘东南亚”到“南美烧烤”再到“海南海鲜”和“雨林野趣”,酒店大厨们变着法子满足食客的胃口。有的餐厅为了保证这些异国美食的纯正地道,特地配合每日主题,邀请来自法国、美国、东南亚等地的外籍厨师主理,品质和口味得到保证;有的餐厅邀请本地大厨主理,为顾客烹制有当地特色的菜式。在这样的餐厅吃饭,每一天都是惊喜。

烤,这可是地道的疍家风味。餐厅的海鲜生猛鲜活,吃得出大海的新鲜,烧烤入味,火候了得,感受得到厨师的诚意。在渔人码头餐厅,落日的美景伴随丰盛可口的海鲜大餐,欧洲乐队现场演

出和亲切小提琴手激情互动节目。

在五指山亚泰雨林度假酒店的国香阁餐厅可以吃到正宗粤菜、本地天然绿色食品。酒店依托五指山养生土特产(五指山

茶叶、蜂蜜、灵芝等)和纯天然绿色食品(五指山野菜、五脚猪、小黄牛等),创立了养生药膳菜系、绿色有机菜系、营养膳食菜系。

保亭七仙岭雨林仙境温泉度假酒店的中餐厅为顾客提供当地

三亚五星级酒店海边的浪漫晚餐。
赵辉 摄

天然好食材。七仙岭景色优美,物产丰饶,孕育出了许多独一无二的举世珍肴。为了呈上真正的养生盛宴,保亭雨林仙境度假酒店特别专供雷公笋、四角豆、农家自酿山兰酒等。

除了野生海鲜,还能在雨林仙境品尝到产于海南天然热带果园的新鲜水果,享誉全国的纯正文昌鸡、东山羊、野生带皮小黄牛、野蜂蜜、野灵芝。绿色、生态、美味、健康,这就是雨林仙境中餐厅无可取代的自然养生之道。

寻觅新滋味 各地美食与本地美食融合

船型屋是黎族的传统象征,如今船型屋已逐步减少,几乎变成历史遗迹。而现在,天域酒店船型屋是亚龙湾海边特色餐厅之一,整个建筑富有浓郁的黎族风情,令人耳目一新。餐饮方面特别配以海南特有的海鲜大排档,既保持了五星级的环境和服务,又还原了一份浓郁的黎族风情和原汁原味的海南特色。船家功夫汤、猴头菇煲文昌鸡是这家酒店的招牌菜。

这家隐藏在维景国际度假酒店里的华府中餐厅,不仅出色地保留了粤、川、浙、台湾各地美食的特色,又把海南风味融入其中,而且每道分属不同菜系的佳肴都下了功夫,形似而味更地道,真正做到了集各派所长。地道的烧鸭、叉烧双拼、海南鸡饭、台湾三杯鸡、浓香四溢的老火煲汤都是值得品尝的饕餮美食。

不用去泰国,在亚龙湾红树林度假酒店泰菜馆,远远便能闻到佐料的香气,咖喱的甜蜜。这家泰菜馆的人气很旺,在网络上甚至被誉为三亚“最好的”泰国餐厅。这家泰菜馆临水而建,是典型的泰式建筑,夜晚有一种静谧的遗世之美。餐厅的泰国菜品十分地道,大部分都用天然草本植物作为原料和配料,如泰国柠檬、咖喱酱、泰国朝天椒、椰奶、鱼露、柠檬叶、香茅等,经由泰国主厨的妙手,吃起来清香扑鼻,回味无穷。咖喱和乐蟹是主厨的招牌,也是必点招牌菜。

流连三亚、万宁、五指山、东方、陵水、保亭、乐东,每一处的星级酒店,都预备了一场真正的舌尖上的盛宴,如果再辅以海南黎家的山兰酒,绝对的回味无穷。

(本报三亚7月30日电)

漫画天涯

