

来“喇沙王” 尝地道东南亚菜

“哇，琳琳！我闻到好香椰浆味哦！要不我们今天吃这家？”“我也闻到了，喇沙王？东南亚菜喔，之前都没有吃过，那就尝尝吧！”正值工作日“放饭”时间，只见两位白领妹子激动地走进喇沙王，准备享受她们美味的工作午餐。



正值饭点，食客逐渐增多。



简约的厨房与充满创意的黑板报。

开业半年斩获回头客的心

位于越秀悦汇天地一区（即桂城地铁站B出口）首层的喇沙王，开业大概只有半年时间，却收获无数“无味精汤底”、“良心出品”、“性价比超高的工作餐”等五星评价。

据刚到附近工作不久的陈先生回忆：“我本人很喜欢吃东南亚菜。去完马来西亚之后，一直对那边的味道念念不忘。”品尝一口咖喱牛肉饭之后，他继续说道，“我第一次走进喇沙王就感觉香味很熟悉，当时点的就是鸡肉喇沙，口感和味道都跟马来西亚的很像！在广州都找不

到的味道，反而在桂城吃到，感觉很惊喜。我会经常来吃，想把这里的菜都吃一遍。”

“我第一次来喇沙王，刚吃了一碗海鲜冬阴功，跟以往在其它东南亚餐馆吃过的味道都不一样，好带劲！汤底超赞，一尝就知道是花了心思熬的，我全喝了。下次要尝尝喇沙！”马先生兴奋地说道，他还另外点了一份从澳大利亚进口回来的高密度牛奶雪糕（青柠味），“特别香浓！这种粘稠口感的雪糕现在已经很少吃到了。”



鸡肉冬阴功，汤底酸辣浓香，赞！

为桂城白领送上健康与美味

“做餐饮25年，我一直希望客人可以在我的餐厅抛开工作和生活的烦恼，好好享受食物，感受东南亚菜的温度。”喇沙王的老板民哥笑着说道。

“东南亚菜的味道很直接，很小的时候被刺激了味蕾，这种记忆就散不掉了。”到澳大利亚留学，民哥特别偏爱东南亚菜，也喜欢东南亚文化，回国后便选择在桂城开一家东南亚简餐。

“桂城的白领群体很庞大，他们崇尚健康又快节奏的生活，所以无添加的简餐最适合他们。民哥很喜欢与食客交朋友，他们会给民哥很多建议和评价，民哥都会

用心改进。“我记忆最深刻的是，楼上健身房的一位管理层，他第一次吃就把汤全部喝完了，然后跟我说汤底不是勾兑的，一定要坚持下去。那时候生意不太好，但是他给了我勇气和信心。半年了，他从来不点别的，一直钟情‘鸡肉冬阴功’，还时不时帮我推销。虽然我现在都不知道他的名字，但是很感恩遇见他！”

喇沙王寻味地址：桂城南海大道北84号越秀·悦汇天地一区1层B104-1B。

撰文/摄影 丁当



民哥在烹调美味。

如果你也有吃喝玩乐衣食住行方面的好推荐，或者你自己就经营着一家小店，欢迎成为“桂城商讯通讯员”，将你推荐的好店、或你看到的优惠、打折信息发送给我们。扫扫以下二维码（七天内有效），成为我们的“报料人”，投稿领红包吧！



3招速剥小龙虾

大德社区的周小舟常被朋友约出去吃小龙虾，前几日常就向公信君诉苦：“剥小龙虾超级麻烦的呢！隔壁老王三两下就剥完一只小龙虾然后大口吃掉了，我还在研究小龙虾的壳怎么这么硬……公信君，有什么速剥小龙虾的小妙招吗？”下面快跟着公信君来学几招吧！

招数一：掐头去尾筷子戳

这招只需三部即可完成，简单粗暴。首先拿一只小龙虾在手，然后掐头一拔，虾身就脱离出来了；第二步就是去掉虾的尾巴；最后，用筷子从小龙虾尾部戳过去，虾肉就掉出来啦。熟练此招的朋友们，3秒就能吃一只小龙虾，快速剥虾技能亮瞎小伙伴哦！

招数二：按压虾身拔虾肉

第一步用手指下压虾身第二节虾壳，注意不需完全压断；第二步从四周轻轻挤压第二节虾壳以下的虾身，然后把虾身往虾头方向戳入；第三步再握住虾头和前两节虾壳拔出虾肉，最后握住虾尾即可拔出剩余的完整虾肉了。当然最后一步大招可以边吃边完成，省时又不费劲，公信君极度推荐此法。

招数三：优雅吃肥美虾钳

其实现在的小龙虾多为养殖，每年是5月到10月都是吃肥美小龙虾的季节，其中6、7、8月龙虾长得最为强壮饱满，也是最好吃的时候，到9月份就开始空了，没有肉了。而许多朋友吃小龙虾一直不吃虾钳，但6-8月小龙虾钳里的肉相当鲜嫩饱满，你千万不能错过。“剥钳”方法也相当简单，你只需捏住虾钳上可活动的一支，按住底部稍微晃动几下，然后抓住虾钳根部快速将虾肉拽出即可。注意一定要拽接近交叉口的地方，不要拽尖部，这样才能更容易拽出虾肉。

撰文/邹韵斯



第一步：下压第二节虾壳

第二步：挤压虾身



第三步：戳入虾头

最后大招：握住虾尾，拔出完整虾肉！