

风味江湖

洋湾茗咖... 盐城的诗意茗咖之旅

□ 顾萍萍 记者 王咏 文图



位于水街的洋湾茗咖。

在繁忙的都市生活中,我们时常渴望寻找一处安静的角落,享受一段悠闲的时光。位于盐城大洋湾生态旅游景区的洋湾茗咖,就是这样一个能够让人放松心情的好去处。

走进洋湾茗咖,就被其简约而不失格调的装潢所吸引。店内的设计充满了艺术感,每一处细节都透露出独特的品位。柔和的灯光、舒适的沙发、精致的摆件,让人瞬间忘却了外界的纷扰,仿佛置身于一个静谧的世外桃源。在这里,你可以静静地品味一杯香醇的咖啡,或是一壶清雅的茶,享受一段属于自己的宁静时光。

洋湾茗咖的饮品更是让人赞不绝口。这里的咖啡师经过专业培训,他们精通各种咖啡的冲泡技巧,能够为你调制出一杯口感绝佳的咖啡。除了经典的意式咖啡和特调咖啡外,洋湾茗咖还融入了盐城本地元素,创造出了一系列独具特色的饮品。比如“海盐咖啡”,咸香的海盐与咖啡的苦涩完美融合,带来了一种全新的味觉体验。还有“咖啡+鸡蛋饼”和“咖啡+藕粉圆”的组合,将盐城的小吃与咖啡巧妙搭配,让人感受到这座城市的独特魅力。此外,店内的茶品也是一大亮点,从清香的绿茶到浓郁的红茶,每一款茶都经过精心挑选和冲泡,为你带来一场味觉的盛宴。

在洋湾茗咖,你不仅可以品尝美味的饮品,还可以享受舒适的环境和贴心

的服务。店内的座位宽敞舒适,无论是与朋友小聚还是独自享受一段宁静时光,都是不错的选择。店内的音乐恰到好处,轻柔的旋律让人放松心情、忘却烦恼。店员们更是热情周到,他们会根据你的口味推荐适合你的饮品和甜点,让你感受到宾至如归的温暖。

值得一提的是,洋湾茗咖还经常举办一些主题活动,如茶艺表演、咖啡拉花比赛等,让顾客在品尝美食的同时,还能感受到浓厚的文化氛围。这些活动不仅丰富了顾客的体验,也为洋湾茗咖增添了一抹独特的魅力。

此外,洋湾茗咖还非常注重环保和可持续发展。他们使用环保材料制作一次性耗材,减少对环境的污染。这种对环保的关注和行动,让洋湾茗咖在顾客心中树立了良好的形象。

2022年成立,目前已有11家门店。盐镇水街店是第一家走出大洋湾的标杆门店,开业仅一个月,吸引数千顾客到店体验,在抖音、小红书等平台反响热烈,互联网视频、图文传播观看量超10万次,大大增强了“洋湾茗咖”品牌知名度。洋湾茗咖致力于用心做好每个产品,塑造盐城茗咖品牌文化空间,增强本土文化自豪感,打造“茗茶+咖啡”城市新名片。



来一份精致的下午茶。



便仓红烧肉



红烧肉。

红烧肉是中国传统菜肴的代表作之一,也是无数中国人喜爱的一道美食。在中国广袤的土地上,每个地方的红烧肉都有其独特的做法和风味,而盐城便仓红烧肉更是其中的佼佼者,以其色泽红亮、口感软糯、肥而不腻的特点,成了许多食客心中的挚爱。

盐城,一个地处平原、东临黄海的美丽城市,因其湿润的季风气候和充足的光照,为当地的黑猪提供了得天独厚的生长环境。这些黑猪肉质鲜美,营养丰富,为便仓红烧肉的独特口感打下了坚实的基础。每当一盘色泽红亮、口感软糯的便仓红烧肉端上桌时,总能引起一阵赞叹。那浓郁的香气、鲜美的肉质、醇厚的味道,让人回味无穷。它不仅满足了味蕾的享受,更是一次对家乡文化的深度体验。

便仓红烧肉做法颇为讲究。首先,要选用肥瘦相间的五花肉,这样的肉质既能保证口感的鲜嫩,又能使肉汁丰富。将五花肉切成大小均匀的方块,用棉线轻轻扎紧,以防在炖煮过程中散开。接下来,将冰糖放入锅中,小火慢慢加热,待糖融化并变成红褐色时,放入五花肉块,快速翻炒至上色。最后,加入适量的酱油、料酒、姜片、葱段等调料,用文火慢慢炖入味。经过数小时的炖煮,一碗美味的便仓红烧肉就做好了。烹饪过程中的每一个步骤都凝聚了厨师们的匠心。从选材到烹饪,从火候到调味,每一个细节都经过精心把控,以确保最终成菜的美观与美味。正是这样的用心与专注,才使得便仓红烧肉能够在众多红烧肉中脱颖而出,成为食客们心中的挚爱。

在便仓,无论是在饭店宴请,还是在普通百姓餐桌,红烧肉一直是不可或缺的美食。红烧肉不仅深受当地人的喜爱,更是成了盐城的一张美食名片,吸引了越来越多的游客前来品尝。

记者 万玉琴

一城一味