

Sakura 櫻花壽司餐館

Sushi House

<http://www.sakurasushihouse.com/>



最新推出特別色香味地道中國菜肴 上海錦江飯店名廚精湛廚藝添異香



原上海錦江飯店名廚
周輝 師傅

脆裏嫩,香辣適中;茄汁菊花魚,以金黃魚塊立於紅亮的番茄汁之上,酸甜適度;酥糯芋鴨名副其實,鮮香味濃,酥滑適口;水煮牛肉則吃起來麻辣味濃、滑嫩又不失其勁道。

餐館老板王凱文說,新菜肴是隨著新聘請的廚師周輝而來的。他說,曾經在上海錦江飯店擔任廚師的周輝不僅基本功到家,也是個有心人,一有功夫就看中外廚藝電視節目,並且在美國參加十大名廚賽得到中餐金獎。

據介紹,錦江飯店菜肴講究口味鮮美平和,鹹甜濃淡適中,南北皆宜。作為著名大飯店的廚師,他在制作上精細,看重刀工,尤其擅長雕花;調味則以清淡,強調本味,重視湯汁,風味清新。在外觀上,這名廚師喜歡色彩鮮艷,清爽悅目;造型美觀,別致新穎,生動逼真;每道菜完工裝盤,講究色香味形俱佳。

王凱文說,作為日餐為主的餐館,從採購就很注重質量,選料上注重鮮活、鮮嫩,一直通過專門渠道進貨。有了錦江廚藝,現在感覺是精挑細選的材料真正物盡其用。

王凱文說,周輝不僅為餐館帶來了地道的錦江菜肴,也讓餐館原有的近二十道中餐味道更為鮮美,甚至日本料理也更為美觀可口。比如,日本料理中的多種燒烤,雖然原料和調料完全相同,經過周輝之手,只是溫度和制做程序略加調整或者加點調汁,有的更為脆爽、有的更為鮮嫩、有的更為酥軟。甚至是壽司拼盤,動作麻利的廚師順手做個雕花擺上,也給常客一個小小的驚喜。

(作者:王恒瑞)

克利夫蘭市斯壯斯維爾(Strongsville)一家規模不大卻別有特色的櫻花壽司餐館近日推出酥糯芋鴨、松鼠黃魚、西湖牛肉羹等具有上海錦江飯店風味的菜肴,原有的中餐菜系更為地道,即使是各種壽司、海鮮、燒烤等日本料理,也更爽口美觀。

新菜肴首先給人以美感。在這家餐館,新式菜肴一上桌,顧客往往是先欣賞再拍照,隨後才開始享用。

作為開胃湯,西湖牛肉羹雖然主要成分仍為牛肉、雞蛋和香菇,與其它餐館類似,這道湯格外香淳潤滑、鮮美可口,秋冬季節尤其暖胃補氣。

松鼠黃魚是顧客最欣賞並且拍照最多的菜肴之一。經過去骨剔刺、麥穗花刀雕刻、油炸之後澆汁拼盤而成的這道美食,色澤鮮艷,鮮嫩酥香,酸甜適口。

它的幹燒三文魚色澤黃裏透紅,外

廚師特別推介

- | | |
|-------------|--------------|
| 1. 酸菜魚 | 13. 梅菜過橋肉 |
| 2. 水煮牛肉 | 14. 宋嫂魚羹 |
| 3. 乾燒三文魚 | 15. 西湖牛肉羹 |
| 4. 蝦仁滑豆腐 | 16. 梅乾菜燒全魚 |
| 5. 酥糯芋鴨 | 17. 乾燒全魚 |
| 6. 香辣子雞 | 18. 松鼠黃魚 |
| 7. 水煮龍蝦(川式) | 19. 湖南全魚 |
| 8. 濃湯魚頭豆腐 | 20. 羅漢十八齋 |
| 9. 沙茶雞丁茄子煲 | 21. 茄汁菊花魚 |
| 10. 宮保鮮貝 | 22. 鍋巴酥排 |
| 11. 蠔油鐵板豆腐 | 23. 金沙蒜香牛仔排 |
| 12. 濃湯獅子頭 | 24. 荔枝核桃雞(蝦) |



營業時間
Monday - Thursday
11:00AM - 10:00PM
Friday - Saturday
11:00AM - 11:00PM
Sunday
12:00PM - 10:00PM

**地址: 15040 Pearl Rd
Strongsville, OH 44136
電話: 440.268.9668**
We're in the same plaza as Sherwin-Williams.

