

饱哥来点料

摩奇先生,吃出法式风情

本报记者 徐艺杭 李思璇

饱哥来点料,准时来报道!

上周,小璇和饱哥组局,带着十位饭友,来到下沙龙湖天街6楼的摩奇先生搓一顿。

摩奇先生,一听名字就知道是家讲究格调的餐厅。尤其是到了夜晚,纯木餐桌、白色椅子,以及鲜花和绿植,搭配上精致的吊灯与恰到好处的灯光,尽显法式风情。

明明可以靠颜值吃饭,它却要靠自己实力,要论菜品的精致程度,摩奇先生也实力不俗,获得饭友们一致好评。不过这说得再多,也不如用照片说话来得直接。那么就赶快来看看吧。



饭友点评TOP3

NO.1 烤鸡翅

点赞数:★★★★☆

烤鸡翅是饭友们第一轮消灭光的,并且立刻要了第二份。烤鸡翅味道很独特,味道甜甜的,肉质鲜嫩,绝对和那些自助餐上光看着就知道口味的鸡翅不一样。



NO.2 德国咸猪肘

点赞数:★★★★

饭友大左说:“猪肘肥瘦相间,肥而不腻,外焦里嫩,入口一点都不油。”这道德国咸猪肘确实很有特色,外皮非常松脆,用餐刀随便划两下就滋滋作响,放在口中舌头轻轻一碰感觉就滑进肚子。



NO.3 摩奇水果拿破仑

点赞数:★★★★☆

这款甜品造型很新颖,外皮非常松脆,一碰就碎,里面夹着两层奶油和水果,吃起来不腻很爽口,作为饭后的甜点非常合适。