

汉唐的食材臻味

蔡银芳 汉唐酒店副总经理

脸庞清秀、个子高挑、待人亲切,眼前的蔡银芳看上去格外精神。凭借着在餐饮行业的多年工作经验,她总结出了一套自己的管理及销售方法,她说在餐饮行业工作不能得过且过。



食客前来用餐她都会亲自接待,用餐结束后根据客户的用餐目的及最后的用餐感受进行总结,并对客户分别进行归类分档。每当有新菜或者新的活动推出时,她便会把相关信息发送给食客,希望大家前来品尝。她希望呈现给食客一种管家式服务,一切都安排得妥妥贴贴。通过菜品和服务的立体打造,与食客成为朋友,食客的体验度好了生意也会更好。

90后的她已经是汉唐酒店的副总经理,如今回想起来似乎自己天生与餐饮有缘,应聘的第一份工作就是在饭店,从服务员开始做起,先后从事过迎宾、收银等,在饭店的大多数岗位都摸爬滚打过一遍。她说非常感谢那段在基层工作的经历,正是那段经历,让她学会了解决问题的方法与决心。

沙蒜焖豆面

近年来,台州菜沙蒜焖豆面在坊间非常流行。一说到沙蒜,不少人便好奇地问:沙蒜是什么?沙蒜学名海葵,栖息在海底或滩涂里。它们吞食泥沙从中吸取海中的各种营养物质、微量元素,因为外形像蒜头,沙蒜的名字由此而来。

挖沙蒜要算好时间,往往在退涨潮间的几个小时,渔民会来到沙滩、滩涂上挖取沙蒜,只有真正的高手能够挖出整颗沙蒜。沙蒜汲取了海洋中的营养,用来做菜非常鲜美,有人形容它的鲜美度可以与河豚媲美,脆中带韧的口感有点像海蜇又有点像鲍鱼。

汉唐酒店的沙蒜焖豆面将新鲜的沙蒜洗净后,用小火焖1小时,紧接着加入豆面焖20分钟,仅加一点点调味料,以求突出沙蒜的鲜味。在台州,人们将粉丝叫做“豆面”。爽滑软嫩的沙蒜,蘸满浓郁的汤汁,吃在嘴里咯吱咯吱的,咬下去汤汁溢出那叫一个鲜!豆面嗦溜一下吸入口中,带着极鲜滑过口腔,鲜味再度驻足味蕾,粗咬几口咽下,鲜中透着淡淡的甜味,忍不住感叹:真鲜!



荐好吃

汉唐酒店
桃林路779号(近张杨路)
58727777

古典沙发、青花瓷瓶、玻璃吊灯、各式各样的博古架,乍一看,仿佛身处英国贵族庄园抑或是北京的四合院中。身旁不时端过的各色菜肴、远处传来食客推杯换盏的声音,将这个美好的误会打破,这里是位于小陆家嘴的汉唐酒店。

作为一家颇受食客欢迎的饭店,想在风起云涌的陆家嘴板块,占据餐饮一席之地,总要有点拿手绝活。但对汉唐酒店来说这似乎并不困难,这里有一群风味捕手,他们擅长捕捉食材臻味,凭借烹饪时不辜负每一份食材的真心和热诚,打造了不少脍炙人口的经典菜肴。

四季羊肉汤 羊肉羊肚双重唱

天冷了,贴膘进补的绝佳选择是什么?不少老饕的第一反应一定是喝汤吃肉,羊肉汤确是不二之选。为了让更多食客能够品尝到羊肉的鲜美,主厨伍雪晴打造了一款几近零膻味的羊肉汤,成为店里的必点菜肴之一。

要问上海哪里的羊肉品质最好,崇明的白山羊肉肯定占据一席之地。这里选用的正是崇明的山羊肉。每天早晨,新鲜杀好的热气羊肉送到后厨。大厨拆下羊头羊骨加水炖汤。这一炖就是8个小时,将羊肉的精华全部炖出,炖得汤色和牛奶一样浓厚才算合格。

有不少食客好奇,怎么羊肉汤里只有羊肚和羊肉,羊肉还不带皮。大厨解释道,羊杂中羊血、羊肠都有很浓的羊膻味,唯独羊肚的口感最为嫩爽且膻味最淡,羊肉去皮同样是为了将羊膻味去除。

喝汤前撒上一大把青蒜和香菜,起到增香的作用,青翠的颜色点缀在奶白色的羊肉汤中别样好看。羊肉汤入口浓厚,透着羊肉的天然鲜味。舀出羊肉与羊肚,爽嫩的羊肚配上酥烂的羊肉,两者在一紧一松间形成对比,不免感叹“其味无穷”。

松露配虾仁 奇香弹牙味难忘

黑松露是世界公认的三大高级食材,对于生长环境有着极高的要

求,只有当阳光、水分或者土壤的酸碱度全部达到了标准才能生长,数量稀少。黑松露是为数不多不能人工种植的美味食材,仅有欧亚几个国家出产,且生长在地下采摘困难,

上现磨的黑松露干片即可,减少调味料以求最大程度保留食材的本来味道。

菜尚未端上桌,就能闻到一股浓烈的黑松露香气,虾仁白中透红,



因此十分珍贵。

黑松露最大的特点是其气味特殊,混合着多种复合香味,难以形容,正是这十几种味道的混合交杂,伴随着泥土的天然芬芳,赋予了黑松露独特的气质。

汉唐的黑松露越南虾仁,将虾仁的甜美和黑松露的香气最大程度地体现出来。虾仁开背冲洗干净,将虾仁加热后裹上黑松露酱,趁热加

个个如婴儿拳头般大小,上面点缀着一颗颗芝麻大小的黑松露。撩起一个送入口中,馥郁的黑松露酱最先与味蕾接触,浓厚却不感觉油腻,在保留黑松露原有本味的同时,激发出更为浓烈的鲜香,并不断地在鼻腔和口腔中循环。想象一下浓郁的奇特香气经由鼻腔、口腔最后慢慢地落在味蕾深处,然后慢慢散开,让人仿佛置身那奇幻森林之中。虾仁已经挑去了沙线,可以尽情地大快朵颐,硕大的虾仁塞满口腔,一口咬下去能够感觉到虾肉顽强地顶住牙齿,十分有弹性,用力咬断后细细咀嚼,虾仁的甜味便溢了出来。虾仁的鲜甜遇上黑松露的香气,吃完后忍不住深呼吸一下,浑身舒畅大呼满足。

陈骏



新民晚报

19

2019年
11月22日
星期五

味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动

创意无限

陆家嘴是个精英云集的地方,在此开饭店,没有两把刷子,那是万万不行的。

汉唐酒店开在桃林路上,主厨小伍潜心钻研菜肴,一款原本不起眼的羊肉汤,却被他料理成一绝;越南大虾仁、澳带、牛肉……每一款食材都呈现出不同凡响的结果。经理小蔡更有绝活,将食客安排得妥妥帖帖。靠着服务和菜肴这两把刷子,汉唐风生水起,红红火火。

若丹



新民夜上海
越夜越精彩

八小时之外,大好休闲时光,兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚,廓清风气,更多精彩,尽在新民夜上海!

视觉设计:副怡歌
本版编辑:季斌