

夜上海

申之魅

专“鼠”年味 食全食美 (之一)

小时候过年最有年味，穿上新买的衣服，在口袋里装上满满的糖果、瓜子，拿上长辈给的压岁钱，吃完年夜饭和小伙伴一起出门放鞭炮去……

中国人对过年的看重以及对于吃的专注度，体现了人们对生活的热爱。过年最让人期盼的，莫过于一家人坐在一起合家团圆的那顿年夜饭。作为过年的重头戏，年夜饭不但丰富多彩，而且很讲究寓意，准备什么菜，讨什么口彩都大有来头。

农历鼠年将至，作为一年中最重要的一顿饭，越来越多的人选择走出去吃，沪上名厨为广大市民推荐了过年必尝菜肴，并推出了每家饭店专“鼠”的迎新菜，希望广大食客在新的一年里“食全食美”。



新民晚报

20

2020年
1月17日
星期五

味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动



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



兴国宾馆

兴国宾馆坐落于华山路兴国路，哪怕周边霓虹闪烁、人流喧涌，一派繁华，这里却依然宁静超脱，恍若世外桃源，与外界保持着矜持的距离。忙碌了一年，除夕的晚上不妨带上家人，放下忙碌的工作，来兴国宾馆品一品庚子年的年味。

过年必吃的一道菜 辽参三件子煲

三件子是老苏州宴席中的压轴菜，若是没有这一大锅汤镇场，便会感觉少了几分年味。兴国宾馆的厨师们通过潜心研究，复刻此道经典佳肴并进行了升级改良，制成了辽参三件子煲。选用八十头辽参、母鸡、老鸭和火踵，搭配鱼肚、鸽蛋、冬笋，在超大号的砂锅内炖煮6小时以上，直至汤汁稠厚、食材酥烂、鲜美无比。

特色迎新年菜品 砂锅牛大骨

以经典砂锅盛载一根狂野派的牛大骨，视觉上就给足了吃肉的氛围。牛大骨的选择要求很高，甄选后由汕头空运而来。兴国大厨采取传统烹制手法，将牛大骨先小火慢炖7小时后，使浓郁的卤汁渗透进牛肉的纤维中，有肉有筋有脆骨，满足各种味蕾。再吮吸一口牛骨髓，绵密难忘。

邱伟杰 上海兴国宾馆中餐总厨

国家高级技师、中国烹饪大师。人行27年，师从林炎发、周元昌，擅长本帮菜、粤菜。荣获“中华金厨奖”，获得第七届中国烹饪世界大赛团体总冠军、个人热菜特金奖第一名。

他潜心钻研“国宴”，博采众长，中西合璧，为上百位国家元首、政府首脑及部长级贵宾进行“国宴”服务。

新春团圆年夜饭

- | | |
|-------|-------|
| 江南三小碟 | 三葱炒青蟹 |
| 全家福砂锅 | 竹荪扒时蔬 |
| 鸡头米虾仁 | 姜丝蒸青衣 |
| 春蛋烩海参 | 五谷争丰登 |
| 砂锅牛大骨 | 美点争双辉 |
| 炭烤琵琶鸭 | 时令水果盘 |

东郊宾馆地处张江和金桥的交界处，坐拥城市中难得的近千亩园林，是上海屈指可数的拥有大型湖泊的国宾馆。东郊宾馆凭借着闹中取静的地理位置和得天独厚的生态环境，让来此的食客品尝到美食的同时，能够收获一份久违的静谧。

过年必吃的一道菜 家烧东海黄鱼年糕

在中国传统的年俗中“年年有余(鱼)”是一道讨口彩的名菜，很多地方讲究年夜饭的餐桌上必有一道菜是鱼。黄花鱼是一种海洋鱼类，营养价值高食用美味，黄花鱼的鱼鳔可入药，药用价值很高，所以备受大家的喜爱。

黄鱼烧年糕是江浙沪广为流传的一道家常菜，烹饪时，以猪油煎鱼，再辅以前炒香的带皮五花肉片一同烧制，鱼肉吸足了油脂，口感更加滑嫩，搭配软糯弹牙的宁波年糕，成菜卖相大气更

上海东郊宾馆

档次。黄鱼看上去色泽金黄、卤汁不腻，入口鱼肉鲜嫩、口感滑爽、滋味鲜美。

特色迎新年菜品 八宝辣酱拌面条

八宝辣酱是上海传统名菜，正宗上海味道，色泽艳丽，滋味鲜辣。由于它色彩深、滋味浓，十分适合大众口味。之所以称之为八宝辣酱，是因为其用八种主要原料烹饪，包含虾仁、鸡、鸭肫、猪腿肉、猪肚、冬笋等。八宝辣酱辛辣、新鲜、略带甜味，十分受上海食客欢迎。八宝辣酱配上面条一起吃，浓郁的酱汁裹在有弹性的面条上，吃一口，弹一口，再夹杂着超有层次感的食材，回味无穷。

孙志湧

上海东郊宾馆行政总厨

国家高级技师，中国烹饪大师。人行30年，擅长淮扬、本帮、粤菜。曾荣获第四届全国烹饪大赛金奖、改革开放40年中国餐饮

行业技艺传承突出贡献人物奖；中国餐饮30年杰出人物奖、上海名厨、中华名厨奖、全国烹饪最具创新设计奖、淮扬菜传播大使、全国“五一”劳动奖章；上海商业技术能手；上海市劳模；2016年荣获首届“上海工匠”称号。他厨艺精湛，作风谦虚，是东郊宾馆餐饮的一面旗帜。

东郊宾馆家宴套餐

- | | |
|------------|------------|
| 冷菜： | 热菜： |
| 糖醋排骨 | 九华山生态鸡汤 |
| 糖心皮蛋 | 水晶河虾仁 |
| 糯米糖藕 | 鲍汁扣鹅掌 |
| 酱麻油海蜷头 | 王品牛肋骨 |
| 黑胡椒鸭脯 | 糯米八宝鸭 |
| 孜然香烤肉 | 本帮走蹄膀 |
| | 豉汁蒸仔鲍 |
| 点心： | 清蒸东海黄鱼 |
| 沪上春卷 | 清炒豆苗 |
| 酒酿小圆子 | |

瑞金洲际酒店

瑞金洲际酒店是一家拥有百年历史的花园别墅式宾馆，馨源楼等建筑更是历史悠久。这里不仅有白发苍苍的老上海，还有穿着精致的小青年，菜肴别具一格。瑞金洲际酒店给大家带来颇具广东特色的年味佳肴。

过年必吃的一道菜 生菜蚝豉金钱掌

这是一道广东菜肴，广东过年有吃蚝豉和花菇的习惯，花菇形似金钱，金蚝又像元宝，讨一个喜庆吉利的口彩。选用老鸡、火腿、蹄膀一起烧制，熬出浓郁汤汁，花菇吸饱汤汁鲜香四溢，金蚝口口甘香，整道菜吃口鲜美，让人念念不忘。这道菜寓意新年盆满钵满，财源滚滚来。

特色迎新年菜品 发财就手莲藕汤

“发财就手”是广州人年夜饭餐桌上必不可少的菜肴，指的是发菜炖猪手，发菜或生菜，粤语中都有“发财”“生财”的意思，“猪手”就是“就手”，即得心应手。制作过程中再加入门腔、莲藕等，入口鲜味浓郁，继而透出莲藕的甘甜，整道汤口感饱满却不觉肥腻。

范达祥 上海瑞金洲际酒店总厨

他祖籍广东，拥有20余年丰富的中餐烹饪经验，秉持“不时不食”的烹饪理念，为宾客奉上以当季时令食材为创意元素的定制佳宴。同时也不断创新，为客人带来非同一般的美味体验。他的主要代表菜肴有普洱水晶蹄、孜然美极煎羊排、果仁芥末明虾球、石库门秘制熏鱼等。



荐好吃

东郊宾馆
金科路1800号
38919888

兴国宾馆
兴国路78号
62129998

瑞金洲际酒店
瑞金二路118号
64725222

金玉满堂全家福年夜饭

- | | |
|--------|-------|
| 风味四小碟 | 清蒸大黄鱼 |
| 团圆全家福 | 清炒嫩豆苗 |
| 美极香橙虾 | 八宝饭 |
| 金蚝花菇鹅掌 | 美满汤圆 |
| 炭烧牛肋排 | |