

味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手



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/制怡歌
本版编辑/李斌

申之魅

潮汕小炒唤味蕾

元宵过，惊蛰至，春雷始鸣，气温回升，昆虫萌动。农历新年一过，春天正快马加鞭地赶来。年前至今，各种年会、家庭聚餐不断，经历了大半个月的佳肴轰炸，食客的味蕾感到有些疲惫，亟需新的亮点。因此，我们为大家带来一家潮州私房菜——潮集荟，大厨凭借新鲜食材和独特的烹饪方式，打造极富当地特色的各色小菜，滋味清新，别具特色，相信可以唤醒食客的味蕾。

说起潮州菜，是粤菜中最重要的一支，原料新鲜、健康、天然，追求食材本味，对食材天然鲜味的追求极尽苛刻。它凭借食材养生、烹饪技法讲究而闻名，有着“中国最高端菜系”的美誉，是海内外公认的中华料理最高峰，也是顶级中华料理的象征。

潮集荟的老板是个潮州人，家族从事餐饮行业30多年。一见面就让大家坐下喝功夫茶，迫不及待地泡上一壶凤凰单丛，茶一入口就能知道他骨子里的潮州基因。他笑着说这一口落肚，感觉一天才按下了开始键。每天，店里都会收到从潮州当地发来的海鲜和蔬菜。除了响螺、狮头鹅这种当地特有的食材以外，小到萝卜、紫菜也要从潮州带来，老板笑答：味道有差别的，我们潮州人就是对食材很讲究，毕竟吃是潮州人最重要的事情嘛。

潮集荟里当地乡音此起彼伏，很多食客都是冲着家乡味道而来，老板笑称大家都是“胶儿人”。春天了，带上家人朋友吃一口潮汕家常小炒，再尝尝鲜美醇香的本港小海鲜、生猛海货，唤醒味蕾的同时为新的一年注入活力。

沙茶捞吊龙

沙茶酱是潮汕人从小吃到的酱料，可以拌干粿、炒粿条、蘸牛肉、炒芥兰牛肉。有人说潮州人的“美食每刻”都离不开沙茶酱，几乎称霸了潮州人的酱料界。作为潮集荟的招牌菜，沙茶捞吊龙用的是大厨秘制的沙茶酱，用到了花生、芝麻、虾米、姜黄、草果、香茅等……三十几种配料，相较别家的沙茶酱，香气更馥郁滋味也更浓厚，咸甜比例更为适口。选用黄牛肉的吊龙部分，切片后在有沙茶酱的汤汁中快速烫7到8秒盛出趁热上桌，吊龙肥瘦适中，入口肉汁充足，牛肉味突出，快速烫烫最大程度地保证了肉质鲜嫩，牛肉充分吸收了秘制沙茶酱的鲜甜味道，各



种滋味在口中融合，嗅觉与味觉同时得到满足，这道农历牛年的应节菜肴，吃完感觉牛气满满。

墨鱼胶紫菜酥

在潮集荟，不仅有鲍参翅肚，还能尝到许多当地的特色小吃，一道墨鱼胶紫菜酥就是店里的招牌，深受女孩子的喜爱。这道菜的关键便是来自南澳岛头水紫菜，紫菜的生长对于水质要求比较高，干净无污染的水质才能养殖出高品质的紫菜。汕头南澳岛没有重工业，水质上佳，生产的头水紫菜营养丰富，鲜甜突出，口感细嫩爽口，简单上火烤一烤就非常好吃。墨鱼胶紫菜酥呈现的是层层递进的味道，在厚紫菜片上涂墨鱼胶，加入马蹄，再铺上白芝麻，慢慢煎透后改刀上桌。一整片入口，紫菜的酥脆鲜香，墨鱼胶的鲜甜弹牙，马蹄的脆爽清甜与芝麻的香味，多重口感与味道混合在一起，给食客极大的惊喜。

轩尼诗XO酱爆明虾

明虾盛产于春秋两季，时下的明虾肉质最为爽脆。由于多条河流在潮汕地区汇入大海，带来了营养丰富的有机物，因此潮汕本港的海鲜品质极佳。大厨正是看准了时机，选用潮汕本港明虾，打造了这道菜。明虾个大肉质肥厚不易入味，切断明虾助于入味的同时更方便食用，下锅油爆用来保证明虾外壳的酥脆，继而加酱料炒香，出锅前淋上轩尼诗白兰地，浓烈馥郁的果香分子一下子迸发，接着多重香气散出，沁人心脾，俯身深嗅有种醉人的感觉。明虾肉吃在嘴里咸香中带着淡酒香，虾肉的鲜甜与酱味相得益彰。

春菜排骨煲

潮州人吃东西最讲究时令，不时不食的美食真谛更是刻画在每个潮州人的脑海中。春菜

是潮州当地的应季蔬菜，是芥菜的变种，学名“凤尾春芥菜”，菜茎修长苗条，叶子呈椭圆形，植株亭亭玉立，颇为秀气。在当地春菜虽是普通蔬菜，却凭借独特的口感和味道，以及“生财”的谐音，成为潮州人从春节开始便要常吃的一种时令蔬菜。春菜吸油，与猪肉等荤腥食材一同入菜为佳。排骨焯水后与春菜一同入砂锅炖煮，简单调味即可。春菜吸收了排骨的油脂，变得清甜油润，排骨有肉香而不油腻，保留了食材的本味，是久违的自然味道。

特色炒鱼面

在中国，北方的面条几乎家喻户晓，最为地道，花样也多，多由小麦制成。而潮汕地区的面条偏不用面粉，当地盛产海鱼，面条是用纯鱼肉做出来的，独具一格。将鱼肉捶打成泥，直到起胶、带粘性且变薄后，再切成面条状，称之为“鱼面”。做工好的鱼面吃起来很有韧性，口感非常弹牙，炒鱼面的时候需要加入豆芽、菌菇丝、洋葱等，看上去色泽清爽，能够尝出海鱼的细嫩鲜味。据悉，炒鱼面虽然看上去很简单，却是潮汕人餐桌上的一道大菜，只有在逢年过节或者是家里来了客人，才可以享用的美食。

在潮集荟，还有特色的干烧墨鱼王、油泡红螺片、炸布仔豆腐、卤鹅肠、粉肝等，以最普通的食材，成就了至味的口感，以最朴实的料理烹饪方式，绽放在上海这座城市，在这里能够真切感受到“味在潮汕”。

陈骏

厨之神



谢春城 潮集荟行政总厨

来自潮汕的他从事烹饪行业近30年，先后在广州、上海、北京等地工作，精通粤菜，擅长潮州私房菜的制作。他秉承了广东厨师对食材挑剔严谨、讲求新鲜原汁原味的特点，曾担任粤东地区首家五星级酒店汕头金海湾大酒店行政总厨，其间许多重要政商人物都曾下榻在该酒店，他均出色地完成了接待任务。金海湾大酒店也承办过许多香港富商的重要商务宴席，他烹饪的菜受到了来宾的好评。

谢春城平日里话不多，喜欢默默埋头干活，潮汕小吃、排挡海鲜、潮汕私房菜等都能信手拈来，他烹饪的菜肴吸引了一大批食客定期来此。每当食客称赞他所做的菜好吃的时候，他才会一改往日的严肃，露出欣慰的笑容。

荐好吃

潮集荟

江宁路445号
时美大厦2层202
62888160

