

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

花禾牛 摩登品“食”尚

厨之神

上海，是中国最时尚的城市之一，常被拿来和时髦、现代画上等号。其中陆家嘴地区更是走在时尚前沿，成为潮流的代名词。在这样的繁华之地，有一家餐厅看上去不露锋芒，走进后却让人眼前一亮，灯光明暗对比强烈有序，线条立体多样，花朵、油画和各类艺术品环绕，所经营的菜品从食材、摆盘、口味上可谓是有颜有料，材色双全，这便是被食客誉为“艺术餐厅”的花禾牛。

花禾牛由超模黄超燕创立，邀请著名设计师设计，黄超燕深谙美与潮流，故而装潢与众不同极具艺术感，粉黛乱子草和火烈鸟打造的花房吸睛无数，站在粉红色网红布景墙前，轻松拍出时尚大片。极佳的环境对大厨的烹饪提出了更高的要求，通过对食材口感、气味的把握，结合创意美学，创造出诸多极具艺术感和口味独特的菜肴，美味时髦的创新之作，你愿意来尝一下吗？

青葱椒麻海参 时尚口味合流

海参，在各类山珍海味中位尊“八珍”，是一种名贵食材，滋补佳品。海参怎么吃？鲁菜大师选择葱烧，本帮菜大师选择红烧，广东师傅则会用来炖汤，也有刺生、涮火锅等等吃法。花禾牛的冷盘吃法别具创新，将大连产的海参，处理好后放在料汁中冷泡，继而盛出放在调味过的莴笋丝上，淋上青葱和花椒等调制的椒麻汁。白色餐盘里褐色的海参，翠绿的莴笋，点缀着嫩绿的椒麻汁，在灯光下绿得让人心旷神怡。冷泡后海参有淡淡的咸甜滋味，蘸着椒麻汁入口微辣微麻，让人耳目一新，食毕吃上几口垫底的莴笋丝，爽脆清口，好看又好吃。

冰淇淋山楂鹅肝 食物界一枚“湿吻”

如果你青睐美食，一定会为法国鹅肝的细腻滑润所倾倒。法国鹅肝，一直位列顶级食材，有人说唇齿与之触碰就像一个湿吻，让人情不自禁为之诱惑。有人好奇真的这么有吸引力？花禾牛的冰淇淋山楂鹅肝，便是最好的证明。手工将山楂打成泥后，慢慢熬成果浆，继而烤成山楂薄片，包上用冰淇淋口味料汁调拌的鹅肝，手工制成的山楂片比普通山楂片更软，酸甜更自然，鹅肝裹挟着冰淇淋的味道，像奶油，又像冰淇淋，酸甜用以解腻，最终回味是鹅肝的馥郁脂香，心扉就此被轻松俘获。



还不止这些，金钩芹菜、石锅海胆老豆腐、鲜麻椒焗牛粒等的点击率都很高。在此用餐，花禾牛不再是单纯的餐厅，幻化成了“秀场”，让你在摩登的不夜城体会“食”尚。

鲜椒汁蒸翘嘴鱼 鲜辣来袭犹未尽

翘嘴鱼，就是上海人口中的白水鱼，长江中下游沿岸城市都有吃翘嘴鱼的习惯，翘嘴鱼越大滋味越佳。花禾牛选用3至4斤重的翘嘴鱼，洗净后浸入自己调制的葱姜水中，用来吊出翘嘴鱼的鲜味，同时起到紧实肉质的作用。翘嘴鱼加上线椒和新鲜的青椒同蒸，上桌时整条鱼长约60厘米，上面铺满了翠绿的线椒，略显壮观，让人禁不住感叹：真大！由于翘嘴鱼足够大，肉质厚实，入口够鲜够嫩，汁水充足，鱼腩部分更是格外丰腴肥美，鲜椒汁的微麻微辣口感，不时跳脱出来刺激舌头前端及两翼，一大块鱼肉落肚，仍然意犹未尽。

黑榄双葱爆虾球 镬气满满扑面而来

在粤菜里，广东小炒的镬气充足与否，成为评判厨师水平的重要标准。那么让广东老饕们疯狂追求的镬气，到底是什么？大部分广东人认为，炒菜以铁锅烹制，过程中遵循热、快、干、香，食材要新鲜，猛火飞速翻炒，继而出锅上菜。菜品炒制过程中被镬气裹挟，将食材的味道和香气升华，未见菜形便已食指大动。一道黑榄双葱爆虾球，将黑虎虾去壳开背同各类食材一同煎至两面金黄，继而淋上料汁翻炒，略施以芡汁，猛火翻炒即可上桌。服务员争分夺秒送往桌前，香气很远便能闻到。菜一上桌，脸上的毛孔能感觉到一股细微的热量，菜的温度够热。虾球入口爽弹，橄榄起到调味作用，芥兰爽脆清甜，整道菜十分值得推荐。

陈年泰雕鸡 满屋飘香幸福四溢

在上海无鸡不成宴，宴席上常见的有白斩鸡、咸草鸡、老母鸡汤等等做法，陈年泰雕鸡给了食客更多的选择。先将一年以上的草鸡油炸后与猪蹄一同放入砂锅内，草鸡在上猪蹄在下，加入10年陈花雕酒搭配秘制酱料、高汤制成的料汁，煲足两个小时。揭盖后鸡香、肉香、酱香和酒香随着热力一涌而出，草鸡看上去金黄发亮，猪蹄绛红油润，鸡肉吸饱酱汁入口酥却不烂，猪蹄唇齿稍稍用力就能脱骨，香糯充盈口腔，入喉余韵悠长。

一品菌菇汤 喝汤先观花模样

说到喝汤，广东炖汤最有代表性，花禾牛的一品菌菇汤，以极具艺术感的形式呈现，想喝汤先看花，菌菇汤被盛放在花瓶状的青瓷容器中，花朵参差，值得仔细观瞧，揭盖时香气扑鼻。用老鸡、排骨、猪手、鸡爪、竹荪、白玉菇和黄耳等一同炖煮超过3个小时，汤色金黄清亮，清澈见底，入口鲜甜浓厚。黄耳能够润肺止咳，秋季肝火肺火易旺，一品菌菇汤落肚刚刚好。

当然，花禾牛的惊喜



邓连生 花禾牛厨师长

花禾牛采用冷热菜双厨师长制，以保证出品质量。邓连生出生在广东茂名，入行十多年精通粤菜，擅长烹饪河海鲜及广东小炒。他秉承了广东厨师一贯对原材料的严苛要求，用传统烹饪技艺做菜，希望呈现最地道的广东味道。他平日里话不多，但对食客的评价会反复思考不断尝试，希望能够找寻到更好的料理方式。他说广东师傅就是扎实用心，现在他还年轻要不断学习。在花禾牛经常可以尝到他制作的颜值口味俱佳的菜肴，让人眼前一亮。



孙威 花禾牛副厨师长

孙威外形俊朗，戴着一副大框金丝边眼镜，生活中的他是一名时尚青年，有着90后的阳光与朝气。他从事烹饪行业已经十多年，主要负责冷菜制作，很多人问他，既然从事烹饪，为何不学别人去做大厨做热菜，而是选择偏冷门的冷菜，他的回答倒也坦然：“家人当时推荐，就去了，我觉得冷菜也能有一片天地。”

的确，他所制作的冷菜从造型、口味上，都打破了传统菜肴给人的刻板印象，不再以简单的象形摆盘来呈现，而是结合调料颜色、不同的食材口味、重置食材的物理形象等方法来呈现，翠绿色的海参就是颠覆性的作品之一。一道秘制猪手更是体现了他的认真和钻研，他发现以往食用猪手整只上桌，食客大多徒手食用满嘴油腻，女食客为了优雅大多放弃了这道美食。他开动脑筋将猪手去脂去骨，压成小方块后继而改刀上桌，免去了食用的麻烦，让摆盘多了几分新意，食客眼睛一亮体验不错，也让冷菜有了味觉和视觉的双重享受。

荐好吃

花禾牛

东方路778号
国信紫金山大酒店2楼
68777718

