

# 夜上海

新民晚报

18

2022年  
1月27日  
星期四

## 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 俞怡歆  
本版编辑 李斌



申之魅

# 喝出摩登范 吃出国际味

提起喝茶,很多人的印象是:在气氛氤氲的茶馆里,老人围坐在一起喝茶聊天,人多时摩肩接踵,快意时提高嗓门,茶馆成了繁华又热闹的社交场所。印象里这似乎与年轻人无关,和流行也相去甚远。

喝茶只专属于老人?答案显然是否定的。TWG Tea始于新加坡,是全球非常知名的茗茶品牌,经常能够在高档酒店、会所见到它的身影,走进位于环贸二层的 TWG Tea 沙龙与精品店,英伦气息扑面而来,富有质感的古典棕色装潢,高级西餐使用的白色台布,银制餐具,极具格调的金色茶壶,舒适的藤椅,黄色茶罐装饰的墙面等等,仿佛穿越到了伦敦街头。

TWG Tea 主营的是全球优质产茶区的优选茗茶以及独家手工调配的茗茶产品,品种可达 800 多种,手工调配茗茶口味多样,花香、果香等香型丰富,深受年轻茶客的喜爱。很多年轻人来此点上一壶茶,泡上一天已成为一种时尚。与此同时, TWG Tea 根据旗下茶叶的不同风味,将茶融入西餐和各式茶点中,与龙虾、三文鱼等食材结合。与中餐“看见茶吃茶”不同,这里更多突出了看不见的“茶味”。

每天开张后,这里会陆陆续续地坐满人,这里不是茶馆,更像是关于茗茶的 Club。人们在这里喝茶、“吃茶”、聊茶,一直有消费者进来购买茶叶或造型别致的茶壶当伴手礼……在咖啡流行的当下, TWG Tea 的茗茶被喝出了摩登范。

### 农历虎年 以茶待客

茶,作为中国人开门七件事之一,有人说茶象征着由物质向文化,由文化向精神,最终通达灵魂的过程,能让情绪轻盈浪漫。新年里,当然少不了茶的身影,约上三五好友来此喝茶抑或是买上一些

茶叶回家品尝,都是有里而面的待客之道。

TWG Tea 沙龙与精品店里的茶叶达上百种,点上一壶招牌的致敬 1837 红茶,茶色红润,回味甘甜,将红茶与百慕大三角洲神秘元素结合,有着馥郁的浆果、茴香与焦糖的香气。也可以点上一杯白色大吉岭茶,它选用清晨采摘的细嫩茶芽,每天人工采摘限量 2 公斤。采摘后的茶叶经萎凋后再轻轻地揉捻,尽可能不破坏茶叶娇嫩的茶尖。白色大吉岭茶汤色清冽,仿佛能感受到喜马拉雅山的神秘幽香,深受年轻茶客的喜爱。为恭贺壬寅虎年, TWG Tea 打造的全新虎岳之茶,茶汤充盈浓郁的果香芬芳,可与与香草气息交织,散发出丛林浆果的清新余味,茶韵悠然,红宝石色的茶汤中透出红茶的强劲口感,可以从茶汤中品尝出“虎威千山”的感觉。甫一上市,销售一空,现在海外市场加价 500 元都难求一罐。

### 龙虾色拉 仙饮玉露绿茶——茶味悠然

在 TWG Tea, 茶元素几乎贯穿于每一道美食之中,龙虾色拉是非常具有代表性的西餐开胃菜。鲜活的波士顿龙虾快速浸烫取肉后,以 58℃ 低温烹熟,能最大程度地保留汁水和鲜甜度。

搭配用仙饮玉露绿茶、蜂蜜和柠檬调配的油醋汁,仙饮玉露绿茶茶香浓郁,茶味醇爽,能够起到增香增味的作用。搭配用生抽调味的牛油果粒一同入口,龙虾肉细嫩鲜甜自带主角光环,用绿茶调配的油醋汁时而微酸、微甜透着悠悠茶香,牛油果的咸鲜绵软将龙虾肉的鲜甜衬托得更加明显。用红菜头汁腌制的小干葱和主厨调配的辣椒蛋黄酱,以酸甜、酸辣的口感,起到了很好的清口作用。龙虾色拉落肚,清爽怡然,非常适口。

### 花香蒜蓉海鲜墨鱼意面 茶意永恒红茶——蒜味变香

爱吃墨鱼意面的食客都有过这样的

尴尬,那就是意面好吃,蒜味难除。主厨 James 考虑到了这点,打造了这款花香蒜蓉海鲜墨鱼意面,让食客可以无忧无虑地实现“墨鱼面自由”。茶意永恒红茶有着丰富的花香,他将茶叶与蒜蓉一同低温熬制成蒜蓉油,低温能让香气析出,却没有苦涩味,很好地缓解了食用蒜蓉后的口腔气味。

选用鲜活的八爪鱼用低温料理机煮熟后煎制上色,搭配虎虾、新西兰进口的蓝口贝等。海鲜足够新鲜,没有一丝腥味,反而透着淡淡的“暗香”,乌黑发亮的浓酱汁裹挟着意面,入口爽滑,色相并不诱人,却让人忍不住想尝一口。尽管吃到唇齿黢黑,毫无优雅可言,也全然不顾,只求一时爽快。

### 抹茶香烤三文鱼 抹茶酱汁——苦尽鲜来

说起茶和鱼一同入菜,是不是很难想象,在 TWG Tea, 主厨就实现了这两者的结合,让三文鱼和抹茶完成了历史邂逅。选用抹茶、奶油、蓝口贝汁和鱼高汤等共同熬制的抹茶酱汁,将酱汁打出泡沫后搭配香烤的挪威三文鱼。

三文鱼本身脂肪含量高,烤制后脂肪有所流失,仍不失丰腴,传统酱汁由于大量黄油和奶油加入,口感过于浓厚。相比之下抹茶味苦,清香爽口,打造的酱汁搭配三文鱼,能够起到很好的解腻增味的作用。抹茶遇上三文鱼,抹茶的微苦退去三文鱼原本的肥腻,酱汁反而将三文鱼的鲜味激发出来,搭配根芹泥、各式花菜等,非常不错。

TWG Tea 沙龙与精品店的一切似乎都与茶有关,用完餐别着急走,还有丰富的下午茶可供选择,丰富多样的手指三明治,十多种茶香口味的马卡龙,以及多种茶叶口味的冰激凌……在这里,感受关于茗茶的吃、喝、玩、乐。

陈骏

厨之神



James Poh  
TWG Tea 沙龙与精品店行政总厨

James 是新加坡人,受聘于 TWG Tea, 负责多地 TWG Tea 沙龙与精品店的厨房工作,有人笑称他是“最懂 TWG 味道的人”。一袭挺括的厨师装、方方正正的脸庞、谈吐礼貌大方,给人儒雅的感觉。谈起他的经历,他说大学学的不是烹饪,退役后受家人影响开始了烹饪学习,并遇到一位非常好的 chef,对他倾囊相授,让他增加了很多烹饪的兴趣,兴趣成了最好的老师,也促使他成长得越来越快。

谈起西餐他认为,要做好西餐其实很难,因为西餐也有基本功要求,包括烹饪、摆盘、与顾客的沟通、经费控制等等,只有全部融汇贯通,才有机会成为一位好的 chef,这个过程需要由量到质的转变。初来中国时,他遇到过语言关、食材关等问题,还要针对地区的口味喜好进行配方调整,好在经过慢慢磨合一切都不错。James 介绍,上海是一座国际化的大都市,时尚潮流的前沿,一切都要力争最好。现在大家因想喝 TWG Tea 而来这里,希望过后大家会因我的菜来这里。



荐好吃

TWG Tea 沙龙与精品店  
淮海中路 999 号环贸 iapm  
商场 2 层 220 号铺  
54661837

