



新民晚报

19

2019年
10月11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

厨之神

罗炳昭
榕港餐饮集团出品总监

罗炳昭是广州人，入行32年。上世纪，伴随着改革开放，他来到了深圳，当时的深圳有不少香港名厨，他便跟着香港师傅们开始学做菜。如今说起学徒的岁月，他印象最深的还是香港师傅的严格，只要有些许细节上的偏差，一个大勺便落在头上。正是有了这样高要求的磨练，他的基本功特别扎实，做菜过程中坚决要求保质保量，确保烹饪过程中每一步的菜品质量，保证菜肴的味道，有一点问题他都会指出并且严格督促厨师改正。



生在广州的他，对做菜和味道有着与生俱来的直觉，他说厨师不单单是做菜还要学会研究、开发、尝试，多学多问，了解烹饪原理和食材属性，了解菜品的生长季节。他的口头禅是：我们粤菜最讲究食材的新鲜。他深知每个食材的生长环境和季节，知道食材在哪个阶段的口感最佳，榕港名轩会根据季节的不同更改菜单，以确保这里的每道菜都是最为应季的味道。



榕怡小厨 牛排温泉蛋饭

在榕港万怡酒店的一楼，榕怡小厨里厨师们打造了另一种风格的菜肴，每天中午这里的牛排温泉蛋饭和三文鱼给不少慕名而来的食客留下了很深的印象。

牛排温泉蛋饭选用澳大利亚M5级西冷牛排，煎到5分熟，根据食客的需求切成条或者块，接着在米饭上铺上煎好的鹅肝和挪威进口的三文鱼卵。据了解这里的米饭选用的是泰国的茉莉香米，这种大米的含水量不超过40%，入口特别香甜软糯。最后再加上一个温泉蛋，吃之前用筷子戳破温泉蛋将牛排等一众食材拌在一起。M5级牛油油脂适中，入口肥嫩，牛油香气馥郁，煎过的鹅肝入口即化，三文鱼卵里汁液则提供了增鲜的作用，舀起一大勺塞入口中，有一种大大的满足感。

荐好吃

榕港名轩(松江店)
新松江路1277号
万怡酒店4楼
31777788

榕港名轩(天禧店)
吴中路686号
天禧嘉福璞缇客酒店2楼
52213118

榕港海鲜大酒店(徐汇店)
凯旋路2588号(近宜山路)
64396999

申之魅

榕港名轩 不负粤厨不负卿

在上海，山、湖和黄浦江一样都是稀缺资源。松江满足了上海人对山的渴望，仅有的几座山都在这里。在松江，甚至有一段时间没有建筑物的高度敢于突破佘山，在与佘山比肩的大楼里吃饭又会是怎样的体验。

在松江新城的榕港万怡酒店能够找到答案，榕港万怡酒店是松江地区全新的高端酒店。作为沪上老牌餐饮集团，榕港将擅长烹饪美食的特点发挥到极致。酒店四楼的榕港名轩邀请到了一班粤菜大厨前来掌勺，旨在为食客带来地道的粤菜味道，在这里看着窗外风景，品尝着粤菜大厨的手艺，定会不辜负每一位来此的食客。

葱油鲜菱角

要问对当季食材的了解，广东厨师一定可以位居前三，秋季正逢菱角上市，菱角被誉为“水八仙”之一，榕港名轩选用当季最新鲜的嫩红菱。将菱角肉取出后用开水烫一下，然后浸入冷水，紧接着淋上200℃的葱油，新鲜菱角肉的脆、嫩、清甜被最大程度地体现出来，口感跟生食马蹄一样脆爽，却比马蹄更为水灵。细细咀嚼，细嫩无渣

的口感配上淡淡的葱香，简单素雅却不失风华，让人尝到了久违的食材本味，诚如江南女子只需一眼便无法忘怀。

黑蒜雪花肥牛

最近几年，黑蒜成为了一种流行的食材，软糯的口感收获了一大批粉丝。黑蒜与雪花牛肉的搭配，让人更多了一份期待。据主厨介绍，最初想到这道菜，是想将黑蒜的糯、芥兰的爽脆、雪花牛肉的香味结合甜椒的色彩一同打造一款味道融合的菜肴。

在炒制过程中加入黑椒汁、生抽、盐及牛油，调味的同时让香气增加。生抽受热后，形成了一种特有的焦香味，整道菜多彩的颜色则让人食欲大开，空气里弥漫着浓郁的酱香味与牛油香气，雪花牛肉吃在嘴里汁水馥郁、芥兰清甜，最后捞起一块黑蒜用舌尖抿开，方才真切地感受到食材碰撞而来，融合味道的精彩。

红螺金汤焖水鸭

海螺怎么吃？想必吃过的会说凉拌、白灼，没吃过的则只能无奈地摇摇头。榕港名轩的大厨将地道的

粤式名菜红螺金汤焖水鸭带来了上海，用的是山东青岛的红螺。寒露已过天气渐冷，红螺肉质越发肥厚且螺膏丰满，入口鲜甜度极高。用红螺熬制海鲜汤，并在汤中加入一整只猪爪，让海鲜汤底富含胶原蛋白口感更加肥腴。

这里用的是田间的走地青头鸭，它们吃的是天然的小鱼小虾，鲜味比一般的鸭子高了不少。将鸭肉用油煎透，煎的过程中加入广东米酒，这样可以去除鸭肉中的腥味，让鲜味更为突出。随后与红螺一起炖，吸饱了鸭油的红螺肉更富滋味，螺膏肥厚鲜甜，海螺的脆感可以提升鸭肉的鲜味，两者精华全部融合在金汤里，食材的鲜味更为自然不会那么突兀，喝完嘴巴黏黏的。这里的鸭肉煮得略带嚼劲，据了解在广东吃鸭肉都喜欢有些咬劲，骨肉相连被视为上品，如果煮得太透，口感太柴失去了鸭肉原有的质感，精彩也会丧失不少。

原味鱼羊鲜

中国的文字创造者一定也是个美食家，鲜字的诞生绝对是因为一次精彩的结合，一道鱼羊鲜把食材的天然鲜味体现得淋漓尽致。将鲫鱼煎好后熬汤，然后将煮好的羊肉汤一同加入，鱼和羊精华的碰撞，成就了与众不同的鲜味。整道汤汤色奶白，喝完会有淡淡的奶香回味。

喝汤的过程中可以加入葱花、蒜泥和香菜增加汤的香气，喝完汤来一块羊肉，羊肉蘸上特制的米椒鼓油和王椒酱，同样这里的羊肉也颇具咬劲，在牙齿不断的咬合中，羊肉的鲜味体现得更为透彻，让逐鲜的食客根本停不下来。

陈骏

