

夜上海

新民晚报

19

2019年
10月18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

谢昌福 乐美中餐厅行政总厨

来自广东的他人行20多年，先后在成都、杭州、厦门等地工作，精通粤菜擅长烹饪河海鲜。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。他参与了多次重要宴会的餐饮供应，负责主理的餐厅被多次评为热门推荐餐饮场所。2016年他来到上海，成为了乐美中餐厅的主厨，来上海之前他在太仓工作多年，积累的经验加深了他对江南地区菜肴的理解，来到上海后做起本帮菜来更加得心应手。



他平日里话不多，喜欢默默地埋头干活，他的一大特长就是研发新菜，在乐美中餐厅你可以尝到多道全新的菜肴，给人耳目一新。他烹饪的粤菜更是吸引了一大批广东、福建的食客定期来此聚餐。他力求让食客们可以品尝到最当季的菜肴。“如果可以，品尝我的菜就好，让菜说话”是谢昌福的工作格言。



黑松露高山乌龙茶

黑松露是一种高级食材，用黑松露泡茶的习俗由来已久，在日常饮食中，将黑松露干片与普洱、滇红茶进行冲泡。黑松露具有天然植物和茶叶的特征，通过冲泡，馥郁香气和醇厚口感得到充分释放。

近日，乔馥推出黑松露高山乌龙茶，选用中国块菌（松露）之乡攀枝花市盐边县、会理县一带的野生黑松露。以攀枝花为中心的方圆200公里范围内，是世界野生松露自然分布区之一。野生黑松露经过超低温升华干燥技术制成黑松露干片，拼配产自海拔1000多米雪峰山上的高山乌龙，黑松露与乌龙茶的性味相互融合。高山乌龙茶汤中阳离子含量多阴离子少，可以帮助体液维持碱性，舒缓身心。高山乌龙，香如金桂，口感浓醇甘甜；黑松露，香气独特，口感醇厚馥郁，两者全新组合，喝起来韵味深长。

荐好吃

宝龙艾美酒店
漕宝路3199号七宝古镇
53299999



申之魅

古镇七宝新风味

意无涯

千年古镇有一座现代化的五星级艾美酒店，于是，吃，成了话题。

古镇屹立千年，许多有特色的美食延续至今，带来无数人的美好回忆；艾美的中餐厅以粤菜为主，在全球赢得优良声誉。在上海七宝古镇的大华艾美酒店乐美中餐厅，大厨们将世界味道与古镇味道高度融合，打造出了独一无二之七宝古镇新味道。七宝羊肉采用上海郊区特有的白山羊，又鲜又香，但膻味稍重。艾美酒店选用绵羊种的湖羊，有效去除了异味，再用调味料提香，令不少老七宝都称赞说好。而乐美带来的各类应时

应季炖品，让古镇人尝到了不一样的靓汤、澳门烧肉、黑叉烧等，使古镇美食老树发新枝，焕发出青春。若丹

摇橹船接二连三地划过河道，打破了河面的平静，两岸人群熙熙攘攘，一条老街跨过小河，桥上游人如织说说笑笑，老街两旁的商户吆喝着自家的特色：七宝羊肉、七宝方糕、七宝汤团、七宝老酒……承载着七宝古镇的味觉记忆，来七宝这些都是必打卡的美食，还能尝到草头塌饼、海棠糕、“老虎脚爪”等上海人耳熟能详的各类小吃。

七宝古镇有着悠久的历史，在上海素有“十年上海看浦东，百年上海看外滩，千年上海看七宝”的美誉。七宝古镇也伴随着上海饮食文化的发展，如今在七宝不乏高端酒店、特色商业，老街与之一内一外仿佛一古一今，它们带来了全国各地的特色风味并在此蓬勃发展，如今来到古镇七宝除了传统的老味道，还有不少全新的味觉体验。在宝龙艾美酒店二楼的乐美中餐厅里，大厨们打造了一场属于七宝的美食盛宴。

无花果雪梨炖猪腱
糖包子秒变神助攻

无花果素来都有“水果无冕之王”的美名，风味独特，新鲜的无花果甘甜如饴，被称为“糖包子”。吃在嘴里清甜多汁，气味芬芳，可以与岭南香蕉和奶油椰丝相媲美。无花果晒成干后，为直径2厘米左右的水滴状小球，外壳略硬，远看就像一

颗颗土黄色的黄珠子，有清热解暑、化痰祛湿的功效，是秋季炖汤的上佳选择。

乐美的中餐大厨用无花果、雪梨、干贝、虫草花、生姜与猪腱肉、高汤同炖，炖出来的汤呈现淡淡的琥珀色，一开盖就有股悠悠的生梨香味，汤上面飘着几朵淡淡的油花，光是无花果和梨肉的香气就让人食指大动。

干贝的鲜味与淡淡的水果甜味恰到好处，喝在口中如沐春风，给人以清新之感，所有烦躁的情绪瞬间四散而去。无花果干也早已变得圆润起来，舀起一颗无花果，表皮早已炖得酥烂一抿即开，里面的籽却吸饱了汤汁，耐心的话用牙一颗颗咬开，甜中带鲜的汤汁一下子爆开，鲜甜味四溢着实精彩。

黑叉烧配澳门烧肉
墨鱼汁打造黑里俏

一部周星驰的电影《食神》让黯然销魂饭中的叉烧一度风靡全国。赤红色、多瘦肉，吃在嘴里甜甜的是大多数人对叉烧的认识。叉烧是广东烧味的一种，在乐美中餐厅你可以尝到黑色的叉烧，彻底打破对叉烧的传统认知。

这里用的是猪梅肉，比起别的部位，梅肉的口感更为柔软和嫩滑，梅肉里有约20%的脂肪，吃起来更香。切条后拌上特制的叉烧酱、海

鲜酱、大蒜和黑胡椒，外面加上墨鱼汁，挂炉烤一个小时。

取出时叉烧通体发黑，乍一看以为是烤焦了，切开却黑白分明，吃在嘴里外焦里嫩，肉质有着丰富的汁水，入口甜嫩，表皮的焦香和内在的肉香相交缠，让人可以慢慢回味。当然一旁的烧肉切得四四方方，入口时猪皮酥的刚刚好，叉烧与烧肉的相遇让人忍不住想叫上一碗米饭。

九味汁杏鲍菇卷
杏鲍菇华丽蝶变

说起杏鲍菇，大家一定都不陌生，杏鲍菇菌肉肥厚，质地脆嫩，特别是菌柄组织致密、结实，吃在嘴里紧实、脆滑、爽口，新鲜的杏鲍菇拥有杏仁香味及如鲍鱼的口感，是众多高端宴席的常客，并不时客串鲍鱼的替身。

在乐美，厨师们脑洞大开将杏鲍菇彻底改头换面，他们一改往日的做法，将杏鲍菇切成薄片，在里面卷进新鲜的虾胶，卷好后下油锅炸。这一炸让杏鲍菇彻底改头换面，外部炸得香脆，卷起虾胶的部分吸满了虾肉的鲜味，仍旧保持着极富韧劲的口感，在外面裹上烧肉汁，浓郁的酱香、香脆的口感、极富韧劲的内在、弹牙的虾胶、淡淡的杏仁香气……让杏鲍菇一改往日多为配角的形象，成功抓住了食客的味蕾。

除此以外，在乐美中餐厅你还可以吃到酸菜牛肉与茄子的搭配、葱蓉蒸龙胆鱼、荷塘煎藕片等创意特色菜。陈骏

