

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



申之魅



厨之神

金凤之滋 贵在味道

以前，星级酒店里的餐饮总是以宴会的形象呈现在人们的生活中，比如结婚、大型活动、公司年会或者一些很隆重的家庭聚会等，通常以场地、环境作为首要评判标准，菜肴的味道和出品，基本属于忽略状态，而价格又是另一方面因素。若某位朋友邀约说去大宾馆餐厅吃饭，心里总归会觉得主人家宴请肯定是大事情……而今，这种距离感越来越淡了，吃得好大于吃得饱，尤其是热爱美食的人，越来越会发现，不少星级酒店的餐厅绝对是被“蒙尘了的明珠”，一经发掘，绝对能让舌尖来一场惊喜的体验。

意无涯

贵都和希尔顿好似一对双子座，是老上海心目中对高端宾馆的最初印象。当年这两家宾馆招聘服务人员，引得当时属天之骄子的大学生纷纷涌入，那排队的盛况，至今难忘。去贵都吃饭，非富即贵，普通人绝对可以吹一个月。

而今，五星级国际酒店随处可见，背后的希尔顿也改弦易帜。但一踏入贵都，那种“贵”气，依然澎湃。厨师长袁峻做菜，看似选料平常，无非是鸡肉肉虾之类，但出品却与众不同，卓显功力。贵都体现着一种海派的精髓。若丹

国际贵都大饭店的金凤楼中餐厅便是其中之一，初识时只对饭店气派的宴会大厅印象深刻，再识时，正经地吃了餐饭，便开始对那里的滋味有了点念想。对于一家老牌的星级酒店，环境倒是有种出人意料的轻奢派风格，包房与大厅间巧妙的结构设计，再加上名师画作的渲染，将整个氛围营造得相当舒适，散发着一种天生静谧感，最重要的是，菜肴的出品与整个用餐环境很协调，主打的粤菜地道，海派本帮菜味足，相当不错。

用一碗汤来开场

广东人常说“宁可食无菜，不可食无汤”，饭前喝汤，是广东当地的习惯。在上海凡以粤菜主打的餐厅，一碗汤便是试金石，若是马马虎虎，那下面的菜不要抱太大期待，若是汤品出色，那必须坐定等待下一道。金凤楼的汤有些特别，以清炖黑蒜排骨汤为例，将营养价值极高的黑蒜煲入汤中，这神来一笔，让味觉瞬间苏醒。黑蒜与排骨经过近三小时的蒸炖后，为汤色染上了一抹金红，

但依然清澈，香味扑鼻，饮时鲜味绕舌，淡淡的蒜味减轻了荤汤的腻感，回味甘甜，虽在碗中不见蒜影，但此物却早已融入汤中，以意示人了。喝上一口，不禁暗想，用这碗汤做开场，得有些胆色的人才行。不过，极度不爱吃蒜或讨厌蒜味的人，还是点其他的汤水更适合，比如花胶北菇炖菜胆、龙虾汤、海鲜羹或是竹笙上素汤，无论是喜荤或是爱素，都能在此地寻到一味钟意的汤作开场。

冷菜中的“战斗鸡”

在上海人的嘴里，白斩鸡和咸鸡如同白玫瑰和红玫瑰般的存在，好在大部分餐厅两者皆会供应，不会有每到点菜时选择困难的情况发生。金凤楼的咸鸡倒真的是出色，选用1斤多一点的平湖草鸡，精心烹制，皮脆肉嫩，咸鲜爽口，一吃到嘴里就晓得其与众不同了。最好吃的就是这鸡皮，脆爽无比，极容易让人停不下筷子。据冷房厨师长袁峻介绍，这道菜十分讲究草鸡的余煮时间，要达到皮脆还需要在出锅时迅速将鸡放入冰水中，用大温差来激发脆感，虽然袁师傅很坦然地把秘密讲了，但余煮时间、方式、汤料，依然是无法描述的经验之谈，所以想吃的话，也只能到金凤楼跑一趟了。

与众不同的熏鱼

熏鱼应该算是最寻常的菜了，这道菜冷热皆宜，冷食的熏鱼突出味道，热食的则强调口感，但无论冷热都好吃。青鱼、小鲳鱼、小黄鱼都适合用来做熏鱼，但金凤楼别出心裁，用的是银鲳鱼。由于食材本身具有肉厚肥嫩多汁的深海鱼类的特质，再加上入油锅时高温的作用，将鱼汁全部封锁在内，因此入口时带来的丰腴感十分明显，伴随外皮的酥脆及独特风味的酱汁加持，极富特色。

醉“蟹”意在秋冬

秋冬时节，最是幸福，因为有蟹可食。除了蒸煮的大闸蟹，独爱醉蟹的芬芳，每年此时，用一只醉蟹伴一

壶浊酒，这种滋味，不仅能让味蕾兴奋，更能让人心情愉悦。在没有生醉蟹的日子，熟醉蟹带着它的风味走上了餐桌。为了让部分食客放下对生醉蟹的恋恋不舍，袁师傅也是动足脑筋，首先从醉料开始，可以说一百家店有一百家店的醉蟹配方，金凤楼也不例外，其中选用的酒就十分有讲究，将甜度较高的太雕作为酒中主力，再加上点白酒进行调制，恰到好处比例，令其基底充满香味，若是白酒多了，会使醉蟹收尾泛苦，影响口感，少了会隐约涌起腥味，如何平衡此中配比，是关键之道。为了丰富其味，除了常规醉蟹佐料，还需要加入山楂、话梅、桂花及水果，这样醉蟹的层次感才能更为突显。而蟹的蒸煮时间，也十分重要，在断生刚熟的那一刹，才是熟醉蟹至味的境界。

打开熟醉蟹的蟹盖，淡淡的酒香伴着大闸蟹的鲜香扑面而来，深吸一口香气，大脑同时发出立即品尝的指令。据说，2两的雌蟹做此味最佳，特别在这个时候，蟹黄的颜色美得惊人，饱满的口感加上醉香的气息，几乎无人能抵抗如此滋味。哪怕你是一个生醉蟹的忠实粉丝，金凤楼的熟醉蟹应该也能让你有了想继续吃几个的冲动。

千万不要嫌吃蟹麻烦而拒绝这人间美味，可以点个蟹粉菜来吃，用现拆的蟹粉烧，无论是伴着豆腐还是包入小笼包中，都是让你满嘴生香的鲜物。

除此之外，金凤楼的粤式小炒和广式点心也可圈可点，小炒镬气十足很有风味，广式点心精工细作，品种多样。若是想吃些秋冬季的特色滋味，金凤楼是一个不错的选择。



荐好吃

贵都金凤楼中餐厅
延安西路65号国际贵都2楼
62481688



袁峻
上海国际贵都大饭店中厨房冷房厨师长
2012年-特色美食(国际)烹饪大赛特金奖
2014年-中国-嘉兴国际御厨争霸赛 御厨个人特金奖
2018年-国际素食文化烹饪大赛暨豆腐宴争霸赛 金奖

在熟悉的朋友眼里，袁峻被称为“酒仙”。在他看来，厨师的菜与作家的文，有异曲同工之处，都需要灵感来支持，而他的灵感之源就是酒。所以，在他的菜里可以看到自由的洒脱，可以看到对做菜的热忱之心，特别是对于酱料的独到见解，极具个性的创意，这些都是来源于酒带给他的丰富灵感。



阿猫