

夜

申之魅

专“鼠”年味 食全食美 (之二)

上海

虹桥迎宾馆

虹桥迎宾馆，地处虹桥核心地带，环境优雅景致错落。总厨黄欣有着化腐朽为神奇的烹饪技巧，全球各地不少美食家更是慕名而来，庚子年来虹桥迎宾馆，尝一尝烹饪大师黄欣给大家的专属年味。

全家福砂锅

全家福砂锅是上海年夜饭的压轴大菜。食材品种繁多，爆鱼、自制蛋饺、肉丸都是上海传统菜品，整道菜有荤有素，把所有的食材全部融合一起经过熬制之后，原汁原味鲜美无比。一份全家福砂锅，期待新一年盆满钵满，财源滚滚。

糖醋大黄鱼

年夜饭中，必定要有一道寓意年年有余(鱼)、鱼跃龙门的大菜——糖醋大黄鱼。

东海大黄鱼含蛋白质、脂肪、维生素、钙、铁等多种营养成分，大黄鱼胶更是高级营养补品。糖醋黄鱼为本帮名菜，改刀后的黄鱼经过油炸，淋上酱汁，整道菜酸甜鲜美，外脆里嫩，适合上海人传统口味。新年家人团聚，有这么一道寓意美好又口味鲜美的菜肴，举家品尝，其乐融融。

黄欣 虹桥迎宾馆行政总厨、中国烹饪大师、国家高级技师、国家级评委

黄欣在烹饪行业中具有较高的知名度，是上海东湖集团厨师队伍的标志性人物和上海中餐烹饪行业内公认的新一代领军人物。

黄欣长期工作在重要接待任务的第一线，以高超的技艺和优异的工作表现赢得了一致好评，为国家和上海的形象增添了光彩。

黄欣先后获得“全国劳动模范”“全国五一劳动奖章”“全国旅游系统劳动模范”“上海市劳动模范”“上海市五一劳动奖章”“全国技术能手”“全国商业服务业技术能手”和“上海市突出贡献技师”等荣誉称号，并获得国务院颁发的“政府特殊津贴”。

吉祥团圆宴

- | | |
|-----------|---------|
| 喜迎八冷碟 | 荷香八宝鸭 |
| 全家福砂锅 | 时令鲜蔬 |
| 芝士年糕焗波龙 | 糖醋大黄鱼 |
| 碧绿京葱扒海参 | 三丝春卷 |
| 鲍鱼东坡肉 | 迎春八宝饭 |
| 老城厢面拖大闸蟹 | 鲜果西米银耳羹 |
| XO 酱海鲜小炒皇 | 迎春水果盘 |

以前过年，上海寻常人家的年夜饭都习惯在家吃，等忙了一天的妈妈坐下准备吃饭时，前面的剩菜已经凉了。如今，从年夜饭开始越来越多的家庭选择外出吃饭。

从一般的社会餐饮，到星级宾馆，上海人的眼界越来越高。这不，好多人又把目光投向原来高不可攀的国宾馆，追求更高层次的味觉享受。今年过年，国宾馆的大厨们用国宴级别的家肴，在食客的味蕾上又一次掀起了年味高潮。



新民晚报
13
2020年
1月24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

东湖宾馆

东湖路梧桐叶落，阳光斑驳，仿佛置身欧洲街头。东湖宾馆人文历史底蕴丰富，沧桑的底色充满着怀旧情调和精致氛围。这里既有传统的上海本帮风味，也有创新精致的佳肴，在此用餐别有风情。

松鼠大黄鱼

喜庆的松鼠大黄鱼成为鼠年餐桌上一道必吃的菜肴。选用东海野生大黄鱼，改刀后下锅油炸，趁热淋上口味酸甜的酱汁即可。大黄鱼经过油炸后鱼身刀花翻起，形似跃动的松鼠，造型独特美观，颜色金黄，光滑油亮。黄鱼肉质本就细嫩，炸过之后吃在嘴里更为鲜香，酸甜的酱汁则让人食指大动。

砂锅鲍鱼红烧肉

砂锅鲍鱼红烧肉是一道新年迎新菜品。这道菜色泽红亮，象征新年红红火火，甜甜蜜蜜，鲍鱼看上去形似元宝，寓意财源广进。

砂锅鲍鱼红烧肉讲究原材料的搭配，鲍鱼、猪肉两者互相衬托。做出来的红烧肉软烂入味，肥而不腻，鲍鱼酱香浓郁，弹

牙有韧劲，牙齿的互动形成了丰富的口感。

俞冯兴 东湖宾馆行政总厨

拥有30多年本帮菜和西餐西厨料理经验，他认为食材必须精挑细选，选材不仅在国内，甚至去全球各地寻访，就连海盐、酱油都极为讲究，刀工火候更是精准老到。他在传承经典本帮菜的基础上，糅合西方现代理念，为前来消费的老顾客带来创新体验，让新老顾客在沪上也可以尽享米其林水准的至尊美味。

- | | |
|---------|-----------|
| 迎宾八味碟 | 莲塘茭白爆鳝丝 |
| 东湖一品全家福 | 田园时蔬 |
| 沙舟山葵明虾球 | 鸡油花雕野生白水鱼 |
| 喜气澳洲牛仔排 | 老上海鲜肉小笼 |
| 金腿南瓜蒸蟹臂 | 桂花飘香酒酿圆子 |
| 欢喜两头乌鲜鲍 | 时令水果盘 |
| 腊味蒸荔浦芋芋 | |

西郊宾馆

西郊片皮鸭

过年吃烤鸭成为了不少地方的特色，烤好出炉的鸭子色泽枣红，鲜艳油亮，皮脆肉嫩，寓意逢年过节红红火火，团团圆圆。西郊片皮鸭是西郊宾馆的招牌菜，首先要用独家拥有的佐料涂于生鸭之上，然后是掌握火候，火欠则生，火过则黑。出炉的烤鸭色泽枣红，油润发亮，皮脆肉嫩，吃上一口，鸭油瞬间爆出，细细咀嚼过后肉质细嫩，脂香四溢，满嘴丰腴，象征新年财源广进。

芝麻烧汁脆皮肥牛酥

这道菜由满汉全席演变而来，选用上等牛肉以及含有多种人体必需氨基酸的菌菇，经过十几道工序方才成菜。牛肉吃在嘴

里外脆里嫩，咬开后汁水四溢，牛肉香气十足，菌菇则口感极佳，透着特有的香气。牛肉味遇上菌菇香，在烧汁的帮助下完美调味，让人回味无穷。

沈巍 西郊宾馆行政总厨

沈巍出生于上海，先后在国际贵都大饭店、外滩茂悦酒店、中山公园龙之梦万丽酒店、上海浦东丽思卡尔顿酒店等多家国际知名酒店担任要职，并于2016年协同上海浦东丽思卡尔顿酒店厨师团队获得米其林一星荣誉。2018年沈巍加入上海西郊宾馆，带领厨师团队圆满完成了首届中国国际进口博览会接待任务。从事厨师职业，“传承是根，创新是花，厨德为先，厨技为本”是他秉承推崇的职业理念，旨在用心烹制美味与健康的佳肴。



荐好吃

虹桥迎宾馆
虹桥路1591号
62198855

东湖宾馆
东湖路70号
64158158

西郊宾馆
虹桥路1921号
62198800