

# 夜

# 一夜歌声十分美味

新民晚报  
10  
2020年  
6月26日  
星期五

申之魅



## 胡桃里香牛肉

胡桃里香牛肉，是大厨推荐的特色凉菜，做法参考了遵义香牛肉的做法，选用的是云贵川当地黄牛肉，年龄介于2到3岁的黄牛最佳，该年龄段的黄牛肉质既不会太老也不会因为太小而失去口感。牛肉洗净后用当地特色卤汁开小火慢卤一个小时，取出改刀加入特制的红油凉拌。云贵川地区山峦起伏，黄牛的运量比平原地区更大，练就了一身紧实的肌肉。撩起一块蘸着红亮酱汁的牛肉，内心早已按捺不住，一整片塞到嘴里，牛肉口感酥而不柴非常嫩，口中先是透出红油浓郁的香，却未被辣味夺去风头，继而牛肉味与各种卤香交锋交错，越吃越香越有味道。

## 碧绿青笋配黄金丝

夏季热气升腾，爽口精致的凉菜，既能清爽口腔，又有开胃的作用，一道碧绿青笋配黄金丝将这些特点结合在了一起。将杏鲍菇切丝后油炸，取出后晾凉接着进行卤制，卤完后杏鲍菇就会呈现金丝状。金丝加入调料进行凉拌后装盘。经过炸、卤、拌三道工序的加持，杏鲍菇早已吸满了各种味道，吃在嘴里口感和云丝相似，却透着杏鲍菇独特的香气且鲜味十足。各种香味与杏鲍菇的气味在口中你追我赶弥漫开来，极富嚼劲，让人吃起来意犹未尽。此时吃上一口青笋，一切浓郁瞬间戛然而止，口腔清新不少，忍不住再撩一筷。



## 贵妃葡萄

“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催。”在胡桃里除了精致的菜肴，夜幕降下这里变身酒馆，可以品尝到各种特色特制鸡尾酒，面对五颜六色的鸡尾酒，大厨们也变得文艺起来，由贵妃醉酒想到了研发一款贵妃葡萄。

这贵妃葡萄刚一上桌，乍一看就像去了皮的红提，未尝之前都会心生怀疑：这葡萄有什么特别？贵妃葡萄的惊喜揭秘在于入口之后，甜而不腻，非常爽脆的感觉。事实上这道菜却是由冬瓜、红酒、蜂蜜共同腌制而成，葡萄经过腌制会变得软烂，而冬瓜的口感更为爽脆，加上酸甜的味道，忍不住喝上一口酒，小叫一声“爽啊”。

## 盐城馋嘴蛙

盐帮菜，是川菜的一个流派，自贡地区的井盐业，肇始于东汉时期，唐宋时已闻名全川，盐城馋嘴蛙灵感便是来源于盐帮菜。这道馋嘴蛙不同于市场上的红汤麻辣口味，而是用酸辣的金汤来做菜。金汤用小米椒、美人椒、南瓜泥等共同熬制而成，酸辣之中带点麻，不仅有牛蛙的鲜嫩，还有淡淡辣味，随便撩起一条牛蛙腿，结实肥美；牛蛙硕无比的大腿肉吃起来让人大呼过瘾，每一口肉都超有弹性。酸辣的味道不停刺激味蕾，让人胃口大开，吃了就停不下来。



## 胡桃里烤鸡

在胡桃里，有一道菜是每桌必点，那就是胡桃里烤鸡。有人说全国各地做烤鸡的店那么多，为何这里的必需尝一下。这里的烤鸡脆嫩多汁，且肉汁的量多到让人惊异，能够清晰感觉到肉汁在口中爆开。选用苏北散养草鸡，利用主厨特制的调料腌制、浸泡各2个小时。这个过程非常重要，是鸡肉细嫩多汁的关键所在，腌制浸泡时间太长容易使得肉质太紧，浸泡时间太短则无法入味，要严格把控时间。此外，烤鸡都是现点现烤，将处理好的鸡先烤45分钟，烤完后取出入油锅炸。这道烤鸡上桌时装在木盆里，烤鸡的香味不停地往外溢出，入口鲜香多汁，外皮金黄酥脆，皮下肉质鲜嫩入味，鸡翅鸡腿部位由于骨头较多更为入味，不失为一道绝佳的佐酒佳肴。

陈骏



厨之神



李江  
中国烹饪大师  
胡桃里新华联店行政总厨

李江，18岁入行，从事餐饮行业20余年，擅长川湘菜及本帮菜，多次获得比赛金奖。李江祖籍贵州，贵州菜、盐帮菜、成都菜、重庆菜等地方特色菜是他的拿手菜。

他先后前往湖北、浙江、辽宁等地学习当地特色菜的烹饪制作。对于今天的成就，他说一路游学对他的成长非常有帮助，只有亲自做过和学过这些菜肴，才能够将别的菜系的特长结合川菜、黔菜等制作，做出适合不同年龄层次、不同地域食客的菜肴，这是一个时间沉淀的过程。因此在胡桃里你经常可以看到不少带着融合各菜系影子的菜肴，给人眼前一亮的感觉。他做菜始终追求精益求精，同时极富创新精神，每季度都会推出新菜，且多为食客所认可。他说一路走来，不断变化的是环境，不变的是对美食的极致追求。与厨房里的火热不同，闲暇时光里李江喜欢一个人垂钓，静静思考一些问题，“一动一静”成为行业内的佳话。

## 荐好吃

### 胡桃里音乐酒馆

虹桥新华联店  
申滨路515号1层  
26018767

黄浦精品店  
陆家浜路1100号1楼06室  
53520331

徐汇旗舰店  
裕德路165号首层  
60298101

大宁音乐广场店  
万荣路777号C座2楼  
66287117

## 味道

你有多长时间没有听过歌了？

你又有多长时间没有唱过歌了？

去年，音乐节目《乐队的夏天》开播，瞬间收获了一大批粉丝，横跨各个年龄段，让人感觉回到了那个唐朝、黑豹、零点……你方唱罢我登场的时代，歌声重新走进了普通大众的生活。不少人准备一桌好菜几瓶美酒，约上三五好友守在电视机前一同聆听年轻人的歌唱，听到兴起和唱几句，让夏天有了它该有的样子。

相较于电子媒介的传播，面对面的传播往往更为打动人心。胡桃里将音乐、美食、酒馆融合在一起，听着歌声品尝佳肴的感觉格外惬意。走进胡桃里，目光所及皆为绿色，俨然一副绿野仙踪的感觉，极富文艺气息。胡桃里以川菜为主，结合云贵川地区的特色菜肴，以及部分创意特色菜。每当天色暗下，这里便会传出阵阵歌声，民谣歌手专业乐队先后登场，下班后来此用餐抑或是来此吃夜宵放松一下，都是绝佳的选择。听着歌曲、品尝美食，在炎炎夏天收获一份恬淡。

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动



中国银行  
BANK OF CHINA



新民夜上海  
越夜越精彩

本版编辑/李斌  
视觉设计/副怡歌

