

蟹蟹当道 “蟹大王”里新花样

新民晚报

17

2020年
7月10日
星期五

味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动

中國銀行
BANK OF CHINA



夜上海
guah Shanghai
新民



新民夜上海
越夜越精彩

本版编辑/李斌
视觉设计/剧怡敏

在江南人的生活中少不了蟹香与酒香，无论是初夏的六月黄还是金秋的大闸蟹，爱吃会吃的上海人，每年总要仔细品尝或者痛痛快快地吃上几次。除了在家自己动手做些清蒸大闸蟹、面拖六月黄之外，蟹宴成了爱吃螃蟹食客的首选，大厨将螃蟹局部的味道集中在一起，继而放大以满足味蕾的需求。

拥有200多年历史的王宝和，享有“酒祖宗，蟹大王”的美誉，经过几代厨师的传承，所烹饪的蟹宴在沪上数一数二，菊花对蟹型、蟹酿橙、蟹粉豆腐等经典蟹菜收获了一大批蟹迷。然而这两年走进王宝和大酒店，除了一如既往受到食客们追捧的大闸蟹外，以虾蟹为主的多道创新菜肴同样火爆异常，每到夏天往往是一座难求。天气渐热，不妨约上三五好友来到老字号王宝和，品尝一下“蟹大王”的新味道。

熟醉小龙虾

小龙虾一般怎么吃？重油、重料的豪放派做法是首选，而在王宝和你可以品尝到十三香、熟醉、蒜蓉等多达六种口味。其中王宝和的熟醉小龙虾凭借甜、香的小清新味道征服了一大批年轻男女的味蕾。选用鱼米之乡兴化的小龙虾，由于水质优良，这里产的小龙虾特别干净，个个鲜活肥美。将龙虾洗净后放入冷水中烧开，烧熟后浸入王宝和大厨特制的熟醉调料中浸泡12个小时。据主厨介绍，这个调料中加入了话梅、陈皮等十多种调料，而王宝和自制的黄酒也成为了这道熟醉小龙虾好味道的关键所在。鲜红的小龙虾刚上桌，就能闻到一股甜腻的香味，剥开一个用嘴吸一下调料，透着浓郁的酒香，继而是各种香味四溢，经过黄酒的洗礼，小龙虾剥壳不用吹灰之力，虾肉满口鲜、甜、香，肉质也极富弹性，喜欢甜味的上海食客轻轻松松就能几斤下肚。

油酱六月黄

王宝和一年四季都有蟹菜，然而当初夏的风刚刚吹过，食客们早已禁不住诱惑，打起了六月黄的主意。一道油酱六月黄将本帮菜中浓油赤酱与六月黄的美好，体现得淋漓尽致。选用三两左右的六月黄，洗刷干净后从当中一切二，在切口处拍粉入油锅中煎，这样既能锁住蟹黄不流失，也能将蟹肉中的水分最大程度地保留。这道菜另一个关键角色是毛豆，将毛豆焯透后与蟹同烧，放入酱油、糖等。油酱六月黄看上去红中透亮，六月黄的每一寸“肌肤”都裹着酱汁，忍不住用嘴嘬干净，强烈的鲜味和酱香刺激着口腔，趁热咬开螃蟹，蟹黄丰腴，蟹肉入口咸、鲜、甜、滑，感觉鲜到眉毛都掉下来。

蟹粉溏心蛋配火腿

蟹粉是王宝和的招牌菜，但如果觉得吃纯蟹粉太过于清淡，可以尝试一下这里的创意菜蟹粉溏心蛋配火腿。鸽蛋口感细嫩、爽滑，配上蟹粉更为适合，将鸽蛋煮五分钟，掐点取出去壳，呈现出水晶般的视觉效果，蛋黄完美地嵌在其中，一旁点缀着进口的伊比利亚火腿。将溏心鸽蛋与蟹粉一同拌开，附上一片火腿一同入口。鸽蛋裹着蟹粉呈现出极为细腻柔滑的口感，能够降低蟹粉炒制过程中带来的油粘感，更为适口。伊比利亚火腿则更像一位绅士，并没有夺去主角的光彩，淡淡的咸味，馥郁的香味，将蟹粉的鲜味完全调动了起来。

蟹粉珍珠牡丹虾

这道菜的灵感来源于王宝和的名菜蟹黄牡丹虾，炉火纯青的刀工是这道菜成功的关键。将整只虾改刀，改刀完毕的虾仁经过热油的帮助，瞬间绽放成一朵盛开的牡丹花。在“牡丹花”上点缀蟹粉，以及芙蓉做成的“珍珠”，白、黄、粉三色碰撞，非常夺目。芙蓉做成的“珍珠”大小不一，看上去又白又圆润，颇有“大珠小珠落玉盘”的感觉。虾肉清甜弹牙的口感遇上蟹粉的鲜美，仿佛置身牡丹丛中，格外自在。咬开小小的“珍珠”口感绵香爽滑，透着淡淡的蛋香，整道菜栩栩如生

的造型，更是让食客不忍下筷。

油浸笋壳鱼

有虾有蟹的地方，怎能少了鱼的踪影。相较于鳊鱼、鲈鱼，近年来，笋壳鱼凭借肉质细腻、味道鲜美、营养价值高广受食客的喜爱，一举成为了高档宴席上的常客。不少食客更是形容笋壳鱼的口感比石



斑鱼更嫩，比帝王蟹腿肉更弹。

说到“油浸”二字，给人的第一感觉是油腻，让人胃口减半，事实上却是将食材中的油脂逼出，进而能够吸收更多味道。将笋壳鱼洗净沥干水分放入热油中，取出后控油装入盘中，把兑好的味汁浇在鱼身上即可。此时的笋壳鱼头尾高翘，看上去格外挺立，经过油炸后可以看清鱼皮的每一寸纹理。用筷子夹起一块鱼肉，能够清晰地听到“咔嚓”的声音，透过断面可以看到洁白的鱼肉，将鱼肉浸过汤汁，放入口中，外酥里嫩，火候的把控将水分全部锁住，鱼肉吃在嘴里汁水充盈，味道赞到爆。

陈骏



厨之神



朱平波

王宝和大酒店行政总厨

朱平波，上海周浦人，从事厨师行业已有22年历史。自2010年就职于上海王宝和大酒店有限公司以来，先后在王宝和世博店、王宝和1744旗舰店、王宝和大酒店工作。参与了世博会、进博会及政要名人接待等重要任务，烹饪的菜品受到了高度评价。凭借出色的管理能力，他先后获得上海市餐饮烹饪行业协会举办的“二〇一八美味大厨厨艺大赛”冠军、上海餐饮服务技能大赛“中式商务套餐”项目一等奖等重要奖项。

周浦是上海的厨师之乡，走出了很多优秀的厨师，朱平波就是其中的佼佼者，他坦言最大的爱好就是做菜，最大的享受就是食客吃得满意。多年来，朱平波依托丰富的烹饪经验，结合王宝和原有的“蟹宴”特色，在保留前辈师傅所创经典的同时，不断尝试改良与创新，做到蟹菜淡而不寡、鲜而不腥、甜而不腻的口味特色。同时，他高度重视王宝和蟹宴的传承与推广，通过赴外交流、钻研自学，不断研制与优化王宝和“至尊蟹宴”套餐菜单，为扩大王宝和品牌形象影响力奠定基础，为王宝和的蟹宴传承起到了重要的作用。



荐好吃

王宝和大酒店
九江路555号
53965000

