

夜

上海

申之魅

广舟掀“溇心”风暴

“食在广州”，自古以来粤菜凭借其地域特色以及丰富的内涵声名远扬，世界上粤菜更与法国大餐相齐名，成为中国美食中的佼佼者。

上海广舟，就像是粤菜与上海的一场美丽邂逅，在这里既有观澜、望潮、醉湾、咏浪……带来的别样浪漫，也有随处可见浪花造型的浮世绘所呈现的恬然舒心，更有不时出没在各个角落的鱼形饰品，仿佛都在给食客暗示：这里的海味肯定不一般！广舟拥有30余年烹饪经验的大厨以

美食资源。在广舟，进门就能看到三只硕大的两头溇心鲍，抓紧机会一尝究竟。

“三鲍加身”技高味才美

每一颗溇心鲍都值得被珍视，广舟的主厨黄建宜对于料理溇心鲍鱼，有着丰富的经验，避免了鲍鱼泡发不足口感不佳，抑或是煲制不到位，影响口味等问题。通过一泡二沏三煲的传统工艺，鲍鱼被冷水泡3天，热水反复沏2至3天，接着用老母鸡、排骨等食材共同煲制48小时，整整8天时间精心制作而成。主厨介绍说，在这里你可以选择三种不同的鲍鱼，其中黄鲍软糯香醇、青鲍弹牙顺滑、红鲍则兼具了两者的特点，食客可以找到一款适合自己口味的最佳搭配。

方舟”是广舟经营者的初衷，当然也希望这里的好味道能被广为“舟”知。

广东大厨的特长，是根据季节变化，推出时令菜肴，并吸取各地烹饪之所长，因此这里网罗了各式江河湖海鲜，汇集苏、浙、本帮以及西班牙火腿等特色菜肴，在极富设计感的餐厅里，品尝源源不断的美食，是一种极大的享受。

脆皮沙鳗鲞

“沙鳗”，海鳗的一种，大则4-5斤，小的也有1-2斤。将沙鳗腌制、风干，在吃的时候用油炸至金黄盛出。相较于传统海鳗清蒸的做法，脆皮沙鳗鲞的口感能打破你所有的想象。沙鳗鲞切得方正，颜色金黄，表层口感极其酥松，咬开后却能感觉到细嫩的沙鳗肉。风干鳗鱼自带的咸香，在表皮酥香的衬托下，被格外放大，细细咀嚼，沙鳗的鲜味开始忍不住地蔓延开来，此时配上一杯广州米酒抑或是白葡萄酒，都是不错的选择。

古法蒸鳗鱼

吃过海鳗，那更要尝尝这里的古法蒸鳗鱼，绝对会给你另外一种味觉体验。河鳗处理干净后用盐腌制，然后放在水里泡，取出后风干至八成。此时的河鳗一改往日给人肥圆的感觉，变得瘦了不少，将河鳗改刀后与啤酒和黄酒同蒸，去除腥味的同时，增加酒香。鳗鱼尚未上桌，远远就能闻到鳗干的“香味”，已然升级到了另一个境界。撩起吃在嘴里咸中带香，尽管经过腌制洗礼，但仍然能感觉到丰富的胶质感，与传统鳗鲞的

厨之神



黄建宜 广舟行政总厨

香港酒店及餐饮管理协会烹饪艺术大师，曾先后任职慧公馆、小南国、阿一鲍鱼等知名餐饮企业，从厨30余年，精通粤菜，擅长烹饪河海鲜。初见黄建宜，他梳着当下时尚的背头发型格外精神，给人以活力洋溢的感觉。尽管在各地从厨多年，交谈中依然露出的广东口音，让人非常期待他做的地道广东味道。

祖籍广东湛江的他，从小在海边生活玩耍，他见到过最新鲜的海鲜，也知道如何让料理才能让海鲜及各种食材的味道最完美地

呈现。他秉承了广东厨师对食材挑剔严谨、讲究新鲜原汁原味的特点，负责主理的餐厅也被多次评为热门推荐餐饮场所。

工作之余，他喜欢设计并坦言：“每个大厨心里都有一颗设计师的心。”他认为菜品的产品设计、装盘、味型都需要设计，也都与设计分不开，只有用心研究，用心体会，那么做出来的菜品才会被食客认可和喜爱。在广舟，你可以品尝到多道经他原创的菜品，口味与造型俱佳，收获了一大批忠实“粉丝”。

荐好吃

广舟

延安西路2588号一楼
(千禧海鸡大酒店内)

52556191

陈骏



新民晚报

17

2020年
7月17日
星期五

味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动



及极其罕见的溇心两头鲍，一场“溇心”风暴已经掀开大幕。

两头干鲍 物以稀为贵

电视剧《溇心风暴》中，男主角拥有8只溇心两头鲍传家宝，因市场上非常少见，被视为绝世珍宝。据了解，通常一斤干鲍鱼有几只就称为几头，一只两头干鲍，单体重量要达到250克左右。由于工艺的原因，制作干鲍的鲜鲍鱼至少要在4到5斤，生长周期超过10年，因此从原材料的供应商上来说，两头鲍就已经非常稀缺。

溇心干鲍 时间沉淀味道

在粤菜中，溇心鲍鱼有着无可替代的位置，同样也是最考验厨师功力的一道菜肴。不少食客好奇溇心是种什么口感，是类似溇心蛋一般浓郁、软糯、黏牙的口感。而这样口感的出现，绝非一朝一夕即可达成。将鲜鲍鱼处理干净后，先煮后晒，由于在晾晒过程中，鲍鱼表皮干了，内芯未完全干透发生发酵，从而拥有状若琼脂、丰腴鲜美的溇心。每一颗溇心干鲍，从鲜鲍鱼到溇心鲍鱼至少要经过2到3年的反复晾晒发酵。所以，每一颗两头溇心鲍都是极度稀缺的

比起吃两头鲍，视觉上的冲击更为直接，煮好的两头溇心鲍足有成年人的手掌大小，看着个头饱满，肉质丰腴紧实。这么大的溇心鲍鱼最适合约上三五好友一同分享，切鲍鱼的刀法也有讲究，大厨建议横切，这样口感更佳。个头饱满的溇心鲍鱼，切开后纹路纤维清晰，肉质丰腴紧实，中间的溇心饱满软糯，刀过之处能够明显感觉到停留的痕迹，忍不住用舌尖去舔一遍，吃完后还有淡淡的回甘，不禁大呼一声：好正！

江河湖海珍品饕

说起广舟的店名也颇有趣味，不少人问为何取“广州”谐音，一来因为这里经营粤式经典菜肴，其次“广为天下客，四海聚



干香截然不同，这种口感让你感觉仿佛在吃豆沙，咬开后慢慢化开只剩鲜香。

广舟壹鸽

说到广东师傅做乳鸽，最先想到的一定是脆皮乳鸽。在广舟，你能尝到这里原创的“广舟壹鸽”，这道菜兼具潮州卤水、南京盐水鸭、上海风味。大厨选用中山产的只有15天龄的乳鸽，肉质更为细嫩，又取三地菜肴风味之所长，调制了一款卤汁，乳鸽卤25分钟就能盛出斩件。鸽子看上去呈现出南京盐水鸭的色泽，能品尝出南京盐水鸭的咸鲜味，又能感受到潮州卤水的酱香味，还有淡淡的上海黄酒的酒香。更令人难忘的是，从任何一个部位咬开都有丰富的汁水流出来，多种鲜香叠加，让吃过的食客都非常难忘。

中国银行
BANK OF CHINA



夜上海
guoh shanghai
新民



新民夜上海
越夜越精彩

本版编辑/李斌
视觉设计/副怡敏