



申之魅

去汉舍,觅地道中国味儿

新民晚报

20

2020年
7月31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



新民夜上海
越夜越精彩

本版编辑/李斌
视觉设计/副怡敏

中国人爱吃也会吃,无论何时何地总有发现美食的能力,哪怕是不常吃的牛排、意面、披萨……看到了也会情不自禁地想要尝尝。好吃的有很多,传统的中餐却始终是食客们的心头好,很多人从国外游玩归来,第一件事就是到熟悉的饭店点几道菜,慰劳一下味蕾。与其说中国菜是一种乡愁,不如说中国味道给食客带来了太多的温暖和美好。

烹饪菜肴讲究术业有专攻,如果想要在一家店内品尝到地道的特色菜肴颇为不易。在汉舍中国菜馆,一众大厨将各地经典菜肴荟萃于此,这里既有遐迩闻名的果木烤鸭,还有川菜和本帮菜,也可以寻觅到湘菜的身影,主厨还会根据季节变换更新菜谱。除此以外,汉舍中国菜馆将日料的精致、法餐的优雅集合在菜肴上,已经连续多年被评为米其林推荐餐厅。

去汉舍吃饭就像回家一般,随处可见的红砖墙和沙发,中式的置物架上面放置了一些杂志和摆件,像极了家的样子,边上的沙发和木几,更是增添了不少中式元素。宾至如归的环境,让来此的食客忍不住想多点多几道菜尝一尝。

北京味:汉舍果木烤鸭

果木烤鸭是汉舍的特色菜,在汉舍厨房的尽头,保留了“汉舍之宝”——沪上为数不多的果木烤炉。炉边堆着一人多高劈好的枣木,炉子里火光摇曳,两位烤鸭师傅不时地调整烤鸭的位置,相较于流行的电炉和气炉,这里更有传统果木烤鸭的味道。选用正宗的北京填鸭,经过45分钟的烤制,将四斤多的鸭子烤至两斤多,精华全部留下。

刚刚出炉的烤鸭被送到食客的面前,此时烤鸭通体呈枣红色,鸭胸鸭腹鼓得高高的,看上去十分饱满,鸭身不时冒着热气。片鸭子的师傅都是在北京工作过多年的老师傅,深谙温度对于烤鸭的重要性,无惧高温,戴好消毒手套趁热直接上手。师傅先将鸭胸鸭腹一整块鸭皮切下,精修去除皮下多余脂肪,改刀后端上桌趁热让食客蘸着糖吃。热腾腾的鸭皮蘸着糖在口中化作一口温热的糖油,舌头一抿鸭皮即化,满嘴香甜,回味透着淡淡的果香,没有丝毫油腻的感觉,脂香和甜腻让人感觉相当满足,忍不住再尝一块。

剩下的鸭子,师傅会片成鸭片,让食客们蘸着甜面酱,加上京葱丝、黄瓜丝包在荷叶饼里。烤鸭皮酥肉嫩,细细咀嚼鸭味十足,有了麦香和酱香的参与,口味和口感都更为丰富,轻轻松松就可以吃下好几卷。吃剩的鸭架可以加工成椒盐鸭架或炖成鸭汤,真正实现“一鸭多吃”。

上海味:老上海葱油鸡

上海人爱吃鸡,白斩鸡尤其受食客喜爱,哪怕一个人也会点上一份白斩鸡蘸上酱油嘬一阵,汉舍的老上海葱油鸡则在白斩鸡的基础上做了升华。选择优质的二黄鸡,做成白斩鸡备用。大厨将葱油熬好,随后将鸡汁、鸡汤、葱油按照一定的比例调配好后,加入葱花淋在鸡肉上即告完成。

雪白的鸡肉上覆盖着厚厚的一层葱花,葱花颜色翠绿相当清新夺目,四周早已弥漫着浓郁的葱油香味。鸡肉被葱油彻底浸润着,夹起一块葱油鸡吃在嘴里,先是浓郁的葱油香味,紧接着鸡肉味道浓郁肉质嫩滑,透着淡淡的咸鲜味。细嫩的鸡肉配上悠悠葱香,比起酱油更为简单素雅却不失风华,爽口且清新,让食客尝到了久违的食材本味。

广东味:苔条堂焗大黄鱼

在广东,生焗黄鳝、生焗鱼头等都是当地家喻户晓的特色菜肴,在餐馆和酒楼拥有超高点击率,往往还没看到菜,听着声音闻着飘来的香味就能让唾液加速分泌。焗制过程中不加入一滴水,全靠食材自身的水分来焗熟,这样焗出来的食材,口感嫩滑鲜爽。连着砂锅端上桌,开盖趁热而食,香气味道俱佳。在汉舍,食客在饱尝美味的同时,或许还有机会欣赏到制作的过程。

厨师会将炉灶和砂锅推到身边,能够最直观地感受烹饪过程。在砂锅中放油烧热,随后加入蒜头、洋葱、生姜煸香,放入事先腌制过的大黄鱼块,盖上锅盖焗五分钟。其间在砂锅上洒上黄酒,一股子酒香弥漫得到处都是。在上海,苔条是很多人家餐桌上的常客,通常用来制作苔条花生、苔条小黄鱼,汉舍的大厨们将苔条与松仁等打碎成粉,洒在焗好的大黄鱼上,让这道粤菜多

了不少本帮元素。掀开盖的那一刻,蒜香味喷涌而出。黄鱼肉质本就非常细嫩,吸饱了味道后用舌尖轻轻一抿,鱼肉便在口中化开,空余满嘴鲜味,焗酥的鱼骨用力咬一咬,鲜味从缝隙中渗出,忍不住想吸尽其中滋味。

苏州味:鸡头米炒虾仁

鸡头米,学名芡实,成熟后大小与橙子相当,表面会生有细刺,远远看去好似一只鸡头,因此有了鸡头米的别称。鸡头米营养丰富,每年汉舍会将苏州用直基地内的优质鸡头米悉数收割保存。鸡头米炒虾仁是苏州人最爱吃的时令菜肴,这道菜做起来并不复杂,却非常考验食材的好坏。优质的鸡头米入口香甜软糯,虾仁紧致弹牙,将鸡头米氽水煮熟后与虾仁简单翻炒就能出锅。舀起一大勺鸡头米和虾仁一同入口,淡淡的咸鲜味下,鸡头米圆润的外表和虾仁弯曲的形象相映成趣,虾仁口感嫩嫩的,鸡头米则吸收了虾仁的鲜味又鲜又糯,形成了强烈的反差,却又格外好吃。

此外,这里还有女孩子喜欢的牛油果山楂,上海阿姨爷叔偏爱的现制熏鲳鱼,健康绿色的鲜菌时蔬豆腐等菜肴,大厨们用心打造了一大拨颇具中国味儿的菜肴,不妨前来重温一下。

陈骏

厨之神



陈军 汉舍中国菜馆行政总厨

师从国家级烹饪大师李耀云,精通本帮菜、淮扬菜、川菜的烹饪制作。1983年从延安饭店开始厨师生涯,随后旅居德国和澳门7年,任中餐厅主厨期间系统地学习了西餐的烹饪技法。2002年回到上海,先后担任黄浦会主厨、榆家及半岛酒楼行政总厨。2011年加入汉舍统管旗下品牌厨房出品,包括汉舍小雅、汉舍中国菜馆、汉舍川菜馆、汉舍小馆和汉舍烤鸭专门店。

陈军个子高高的,戴上眼镜看上去极富文人气质,更像是一名学者。与厨房工作给人张扬热情的感觉不同,他性格谦卑,待人处事稳中有细,做事非常踏实。他将他的这份稳重带入了日常工作,整个后厨井然有序。多年的海外旅居经验,让他感叹做一名优秀的厨师并不容易,往往需要更大的努力才能被食客认可。为了研发新菜,他多次前往四川试菜,结果太过频繁导致严重上火影响工作,为此决定拔掉两颗牙齿。他笑着说:做厨师就是要不断努力。正是这种对于烹饪的执着,让他管理的汉舍中国菜馆从菜品到服务等都被食客所认可,连续多年被评为“米其林推荐餐厅”。

荐好吃

汉舍中国菜馆
889 广场店

万航渡路 889 号
3 层(近长寿路)

62318819

新民夜上海
越夜越精彩

本版编辑/李斌
视觉设计/副怡敏