



林灿锐 潮汕餐厅总经理

中国烹饪大师，高级技师。80后的他是广东潮汕人，17岁开始进入厨房工作，先后在南昌国思大酒店、莆田原野蛇庄、上海潮人轩酒楼、上海阿妈潮菜等担任总厨、厨师长。从小耳濡目染，让他对吃有着别样的准则，也让他明白原材料对于味道的影响。他坦言做潮汕菜最重要的就是食材新鲜和品质正宗，现在店里的食材坚持每天都从广东快递至上海，以求最新鲜，品

夜 “胶己人”的待客之道

申之魅

上海

新民晚报

17

2020年
8月28日
星期五

味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动

中国銀行
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/副怡歆



在潮汕餐厅可以一尝黄油蟹的滋味，和普通膏蟹的橙红色不同，黄油蟹偏金黄色，打开后黄油满盖，连蟹的腮上也呈现淡淡的金黄色。最佳的吃法是不蘸调料直接入口，金黄的蟹黄用舌尖抿开后口感就像奶油一样细腻，蟹肉则有着浓烈的蟹香，吃黄油蟹就是幸福感被无限放大的过程。

沙尖鱼邂逅鹦哥鱼

潮汕地区靠海，经常能捕捉到最新鲜的黄衣、芝麻斑等，活的海鱼在水里游弋，缤纷多姿，五彩斑斓。现在这个季节沙尖鱼和鹦哥鱼吃起来

感最好，沙尖鱼体呈细长圆柱形，头部锥形，口小，眼大，喜欢在暖水里把身体埋进沙子，露出头来捕捉食物，由于不爱动沙尖鱼肉质非常细嫩。鹦哥鱼，则有小苏眉之称，嘴型像鹦鹉嘴一般，颜色艳丽，不少人常用鹦哥鱼来一解“思苏眉之苦”。

这里多用普宁豆酱与鱼同烧，由于鱼的大小不同，烹饪时间有严格的讲究，豆酱的加入将鱼肉的鲜甜基因完全调动了起来，入口滋味浓郁，做好的鱼肉又滑又鲜又嫩，在口中的感觉就像吃棉花糖，入嘴即化，而这种口感与鱼的新鲜度有很大的关系。在潮汕餐厅吃鱼，鱼头滋味最佳，因为潮汕大厨相信，整条鱼最香、最鲜的部位就是鱼头，吃鱼不吃头，一看便不是“胶己人”。

打边炉遇上手打丸

打边炉现在越来越流行，核心是食材，手切牛肉和手工丸，更是打边炉的核心所在，潮汕餐厅选用的全部都是土黄牛，林老板坚持只卖吊龙，因为他觉得吊龙脂肪少，肉质鲜滑，富有嚼劲，咀嚼过后牛肉香会无法自抑地往外冒。另一群明星是这里的手工牛肉丸、墨鱼丸、虾丸、燕皮馄饨和鱼皮卷等，因为手工制作的原因，这些丸类最大的特点是弹牙，坚决不向齿尖服输，再额外点上一些生猛海鲜，一顿下来畅快十足。

陈骏

亲切，点完菜老板就招呼着坐下喝茶。潮汕人在上海经商的不少，因此在这里经常能听到潮汕口音，以一餐家乡味道慰藉乡愁，老板常说：来这里，我们都是“胶己人”！

卤水老鹅头最销魂

在潮汕地区，无鹅不成席，每逢重要宴请都必须有卤鹅的身影，此外卤鹅翼、卤鹅掌等都有各自的粉丝。潮汕卤鹅制作颇有讲究，原材料必须选用潮汕当地的狮头鹅，狮头鹅全身羽毛均为棕褐色，由头顶至颈部的背面形成如鬃状的深褐色羽毛带。头部前额肉瘤发达，向前突出，覆盖于喙上。两颊有左右对称的肉瘤1到2对，呈现黑色。潮汕餐厅的狮头鹅每天宰杀完毕就直接送往上海，保证鹅的新鲜度。其次是老卤，在潮汕当地有“养卤水”的说法，一锅顶级的卤水能够做到馥郁醇香。潮汕



餐厅的老卤由老板从当地带来，已经有好几年的历史。相较于鹅肉、鹅掌等部位，一只卤鹅最顶级的部分当属鹅头，三年以上的老鹅头肉瘤肥硕，吃起来口感极佳，市场上往往“一头难求”，而在潮汕餐厅可以实现“老鹅头自由”。卤好的鹅头连着鹅颈长约40厘米，褐中透亮，鹅头的肉瘤经过卤制亮得像巧克力一样。整个卤鹅最佳部位便是头部带肉瘤部分，入口胶质感非常强烈，透着非常馥郁的混合香气，轻轻一抿就在嘴里化开了，留下甘甜回味。

吃老鹅头动作要快，否则往往还没反应过来就被抢得干干净净。

肥美薄壳正当时

薄壳，也称海瓜子，是潮汕地区的特色海鲜，是一种浅色的小蛤蜊，贝壳很小，略呈三角形，壳上带着花纹，肉质细嫩，鲜甜无比。现在是薄壳最肥美的季节，潮汕餐厅沿用了当地的做法，用九层塔、姜、蒜等与薄壳同炒，开口出锅即可。两片脆薄的壳里，裹着跟指甲差不多大小的肉，用舌尖把肉舔下来，过程轻巧而灵动，细细咀嚼鲜甜四溢，九层塔的香味也不时闪现一下，吃薄壳和嗑瓜子一样需要耐心，对于贪食的急性子来说，这个过程过于痛苦。如果运气好，在这里还可以尝到潮汕地区特有的“了昭”，比薄壳更具特色，用来佐酒风味更佳。

黄油蟹的完美蜕变

在不少港剧中都有提及黄油蟹，那么到底什么才是黄油蟹？据专家介绍，黄油蟹是雌性膏蟹，每逢产卵季节成熟的膏蟹会在产卵时穿梭在浅滩河畔。退潮后，强烈的阳光使浅滩上的水温升高，膏蟹受到刺激，蟹黄分解成金黄色的油脂慢慢浸润，整只膏蟹像充满黄油一样，故被称为黄油蟹，但是这种转化比例极低，品尝黄油蟹据说都要看缘分。



质最好，不少上海潮汕餐厅的主厨也喜欢来此采购。

他说他想做的就是地道的潮汕菜，以味道取胜，当然潮汕菜也并不全是昂贵的菜肴，因此在他的店里也能尝到价格实惠的鼠壳粿、潮州海鲜米粉、豆酱炒空心菜等潮汕地区的传统小菜。他希望潮汕餐厅给食客一种家的感觉，能够把地道的潮汕味道带给上海食客。



荐好吃

潮汕餐厅

长阳路2681号(近隆昌路)

55881052

