

妙手烹秋味



邱伟杰 兴国宾馆中餐总厨

国家高级技师，入行27年，师从林炎发、周元昌，擅长本帮菜、粤菜。荣获“中华厨奖”“上海名厨”“中国烹饪大师”等称号，获得第七届中国烹饪世界大赛团体总冠军、个人热菜特金奖第一名。

秋天是丰收的季节，许多食材经过春夏的酝酿，终于到了可以上桌的时候，秋季的饮食资源极为丰富。同样，秋季也是大厨们最喜爱的季节，海里的渔获，山里的山珍……一批批食材源源不断地上市，大厨们能够选用的优质食材又多又全，时令性很强的菜肴，大多能在秋天尝到。

这个秋天，瑞金洲际酒店和兴国宾馆的大厨们使出浑身解数，精选秋季最佳食材，用自己拿手的烹饪技法，打造设计了诸多当季的美味，不妨前来一同品尝一下。

富贵牡丹虾

富贵牡丹虾是兴国宾馆的全新菜肴，刀工是这道菜成功的关键。选用的是野生明虾，明虾春季产籽，秋季长成，由于在海里搏击风浪，造就了明虾肉质肥厚，味道鲜美，富含蛋白质的特点，是世界名虾之一。选用超大明虾，剥壳后改刀调味腌制，腌制后的明虾卷成牡丹花造型入温油泡熟，随后用蟹油制成红芡，牡丹虾装盘后再用蟹膏点缀，看上去栩栩如生。

这道富贵牡丹虾可以说“本帮炒虾蟹”的花样升级版，考验大厨的成形、造型、摆盘功力和匠心。大明虾经过精湛的刀工处理制作成牡丹花的造型，形象逼真，菜品精致，再辅以蟹膏与蟹油画龙点睛，口味亦更鲜美。野生明虾肉入口弹牙，咀嚼后回味清甜，鲜味格外突出，遇上蟹膏和蟹油的鲜美，红黄交错让人仿佛置身牡丹丛中，高雅富贵。

炭烤大响螺

炭烤大响螺是一道经典的潮汕名菜，被称为潮州一绝，因烹饪难度大，耗时长，工序繁复，就是在潮汕当地的餐馆也鲜有会制作的。除了制作难度大，所使用的大响螺也是十分难得。大响螺主要生活在南海深海域，不能人工饲养，出海捕鱼时水性好的渔民潜入海底捕捞，响螺的生长速度缓慢，5至8年才能长到一斤半左右，能食用的部分更少，因此响螺十分珍贵。秋天气候干燥，食用响螺具有滋阴补气的作用，是最当季的美食之一。

制作炭烤响螺需选用一斤半以上的母螺，在烧螺的过程中，大厨要不断调整螺在炭火上的角度并不断补充烤螺的汁水，完成一只烤螺最起码也要三到四个小时，大厨要在炭炉边长时间密切关注才能完成和做好这道菜，整个过程“听声、观色、嗅味”缺一不可。

吃螺肉也很有讲究，大厨连炉子带响螺一同带到食客旁，当场撬出螺肉现切，炭烤响螺的螺头和螺尾是不能随便丢弃的，在潮汕螺尾同时要摆上，以验明正身。响螺肉吃在

嘴里口感就像溏心干鲍，能够清晰地感受到螺肉顶住牙齿的感觉，稍加用力咬下去齿尖划开螺肉，细细咀嚼，充实的鲜甜瞬间洋溢在口腔各个角落。螺尾则同样惊艳，入口甘香，口感绵密，类似乌鱼子，吃完感觉意犹未尽。

黄金蟹斗舞银钳

秋风起蟹脚痒，又到了一年一度吃蟹季，待西北风稍稍刮起，螃蟹们便开始进入疯狂育肥模式。说起吃大闸蟹往往是武吃清蒸，或者文吃蟹宴，通常情况下湖蟹海蟹同吃的少之又少。瑞金洲际酒店的大厨们突发奇想，将湖蟹海蟹一同入菜，打造了这款“黄金蟹斗舞银钳”。

大厨先将大闸蟹煮熟后拆出蟹粉备用，随后将花蟹煮熟后取蟹钳肉。将海虾洗净抽去虾筋刺成虾泥，简单地进行调味，将虾泥包裹住花蟹钳，随后淋上蛋液裹上面包糠，用中火炸至金黄。蟹粉炒熟放回蟹壳中，蟹粉上均匀铺满蛋液，烤至金黄，和花蟹钳一起装盘。

整道菜上桌耀耀夺目，花蟹钳颜色金黄，看上去足有乒乓球大小。入口外层香脆，虾泥弹牙，最后花蟹钳肉质紧实，一丝丝的口感鲜味十足。相比之下，蟹斗则多了一份湖蟹的清秀，鲜味同样浓郁，却无海蟹这股霸道，两者相得益彰。

金秋和风结硕果

最近几周，云南的牛肝菌、苏州的鸡头米、广东的节瓜纷纷到了最好吃的时候。瑞金洲际酒店的大厨将它们融合在一起，打造了一款“金秋和风结硕果”。牛肝菌在云南各地均有分布，产期为每年的6至10月，菌体较大肉肥厚，食味香甜可口，营养丰富，是一种世界著名食用菌。鸡头米学名芡实，每年夏末秋初成熟，口感软糯清甜，常被江南人用来炖甜汤，现在的鸡头米最为新鲜，口感营养俱佳。

将鸡肉、排骨、南瓜吊汤2小时待用，随后将节瓜去皮改刀，牛肝菌煮熟待用。将烧好的上汤和节瓜、芡实一同烧煮，把烧好的芡实、节瓜、牛肝菌摆放好，上汤勾芡淋上即可。这道菜因为有了牛肝



融味定制

- 石屏门宝盒
- 鲜柠橙炖花胶
- 富贵牡丹虾
- 石锅葱香刺参
- 黑松露鲍鱼红烧肉
- 江南二味蔬
- 葱油汁蒸小黄鱼
- 闽南海鲜面
- 金桂番茄汁桃胶拼水果

菌的加入，整道菜浓香扑鼻，颜色金黄，超大块的牛肝菌入口又嫩又滑又鲜，口感似果冻，食后难忘。菌子是食客一年一度的约会，赶快抓紧时间前来赴“约”。

除此以外，兴国宾馆还准备了烤全羊、小龙虾、创“兴”苏菜等系列美食恭候各位食客，而在瑞金洲际酒店则能尝到希腊风味烧烤等更具特色的美食。这个秋天，让老饕们开启一场美食的盛宴！

陈骏



吴文彬 瑞金洲际酒店西厨行政总厨

拥有二十余年丰富的西餐烹饪经验，曾在上海静安希尔顿酒店、上海新发展亚泰万豪酒店、上海半岛酒店担任厨师长，拥有网球大师杯和F1大奖赛大型宴会的工作经验。长期与外籍厨师以及来自世界各地的客串厨师共事，多次参与米其林星级厨师菜肴制作，能熟练地运用英语以及基础法语，拥有丰富的厨房工作以及管理经验。

海之味

- 迎宾席位冷餐盘
- (墨鱼大烤、菌菇腐衣卷、酱鸽、凉拌花菜、本帮熏鱼)
- 浓汤迷你佛跳墙
- 黄金蟹斗舞银钳
- 红烧豚肉拌菜饭
- 雪菜山笋大黄花
- 时令鲜蔬映豆方
- 怀旧小点水果盏

荐好吃

- 兴国宾馆
兴国路78号
62129998
- 瑞金洲际酒店
瑞金二路118号
64725222



味道

- 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/副怡歆