

夜上海

新民晚报

20

2020年
10月30日
星期五

味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手



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/副怡歌



申之魅

葡萄之乡的融合之滋

厨之神



王飞 轩乐诗大酒店行政总厨

说起嘉定马陆,脑海中肯定是成排的葡萄架,葡萄架上一串串的葡萄。马陆成了不折不扣的“葡萄之乡”。其实,马陆镇历史悠久,值得好好玩一玩吃一吃。进入秋天,各类当季食材上市,马陆镇上轩乐诗的大厨们开动脑筋,打造了一系列特色菜。

猪腩猪手猪圆玉润

天气渐凉,说起贴膘御寒,吃肉肯定



是不二的选择,在轩乐诗你可以尝到主厨打造的意大利黑醋焗火山猪肉,以及店里的招牌菜鲍鱼猪手。意大利黑醋与各类海鱼的合作已经有了很多,这次牵手猪肉又会带来怎样的惊喜呢?

这道菜选用的是猪腩肉部分,猪腩肉肌肉相连,口感非常劲道。做好的猪肉每块三厘米左右,呈正方形,黑醋汁紧紧地包裹在表面,颜色黑中透亮。撇起一块,入口先是黑醋浓郁的果香,酸中透甜,外层酥脆吸饱了黑醋汁,香气格外浓郁,咬下后肉汁与肉香四溢,黑醋的加入让腩肉变得口感轻盈且不油腻,还能将独特的果香充分揉和进去,非常好吃。

相比意大利黑醋的酸甜,鲍鱼猪手则是一款颇具本帮风味的菜肴。大厨介绍说,这里的鲍鱼猪手选用的全部是热气猪手,一来肉香较重,其次热气猪手的蹄筋会被保留,做成后的口感也会更好。猪手和鲍鱼烧得颜色红中透亮,猪手吃在嘴里就像在吃热的糯米糕,咬下的一瞬间能感觉到肉皮黏牙的紧密感,继而满是满口肥糯,透着酱香和微甜。相比之下鲍鱼则乐于承担着配角的角色,入口

富含韧劲,与猪手的肥糯口感不同,更为弹牙有嚼劲,细细咀嚼过后海鲜的鲜甜一展无余,与猪手呈现出一软一韧,一鲜一甜的绝佳反衬。

百合栗子甜蜜十足

秋天气候干燥,百合有润肺降燥的功效,与此同时板栗等一众应季食材相继上市。一道砂锅焗兰州百合便将秋天人们应对干燥和丰收的喜悦一同展现了出来。

这道菜选用的兰州百合色泽洁白如玉、纤维很少、毫无苦味、入口微甜,是中国唯一的甜百合,故有“兰州百合甲天下”美誉。因此很多地方将兰州百合直接做成冷菜,生食,以求能够最直观品尝其天然的甘甜。

轩乐诗将兰州百合直接焗制是非常罕见的,此外兰州百合价格不菲,像这种整锅焗制被称为“奢侈”的吃法。将百合洗净后放在砂锅中,周围摆上去壳的板栗,淋上店家特制的酱汁,盖上锅盖焗七分钟左右即可上桌。品尝这道菜的过程是全体全方位的享受,生的兰州百合颜色洁白如玉,格外夺目。焗制过程中锅内传来一阵阵噼里啪啦的响声,继而浓郁的酱汁味充斥在房间内,香味十足。揭开锅盖的那一刻,百合底部微焦,上部已经微微绽开,犹如一朵朵鲜花绽放,煞是好看。兰州百合焗制后口感变得软糯甜糯被放大,相比之下板栗更为粉糯甘甜,秋味十足。

冲浪鱼片酸甜惹味

吃过酸菜鱼片、沸腾鱼片、豆花鱼片,



有没有想过有一天会尝到上海本地罗宋汤口味的冲浪鱼片呢?在轩乐诗,大厨王飞打造的养生冲浪鱼片已经成为当地颇有名气的特色菜。大厨以上海罗宋汤的味道为基础,加入东南亚风味,在汤里加入青柠、木姜子以及贵州的刺梨。刺梨的果肉脆,成熟后有浓郁芳香,酸中透甜,成为整道汤的滋味担当。

将黑鱼改刀切片与汤底同煮,煮开后倒入炸好的炒米,整锅鱼片泛着诱人的橙红色,汤的表面飘着一层红油。趁热盛上一碗汤,热汤入口微酸、微甜,是熟悉的罗宋汤的味道,不过喝到最后嗓子有点微辣的感觉,方才有点像泰国的冬阴功汤,却没那么酸,更适合上海食客的口味。不时出落汤中的炒米成为口感担当,吸饱了汤汁后软硬适中。黑鱼片经过热汤的加持,入口格外细嫩清爽,尽管外面裹着酸甜的汤汁,但吃在嘴里仍有非常浓郁鲜味。吃完后整个人热气腾腾,像在浪尖乘风破浪一样。

松茸土鸡霸气鲜味

渐凉的天气没有什么比一碗热汤更暖人心。说到喝汤,最难忘的一定是妈妈炖的鸡汤,那股强烈的鲜味让人印象深刻。然而由于这样或那样的原因,很多食客感叹,已经很久没有喝到过令人惊喜的鸡汤了。不妨来上一锅松茸土鸡汤,或许就能勾起你的回忆。

松茸土鸡汤,选用的是九华山地区的土鸡,九华山地区自然环境极佳,空气清新,山灵水秀,在此生长的土鸡全身肌肉发达紧致,肉质格外鲜美,养足一年,用来炖汤滋味极佳。将松茸和土鸡一同慢炖超过两个小时,鸡汤和松茸的混合香气直扑鼻腔,慢炖的鸡汤清亮见底,上面飘着一层金光闪烁的鸡油。盛上一碗凑近一闻,松茸的香味回荡在鸡汤表面,喝上一口,一股霸道的鲜味瞬间占领口腔各个角落,是久违的鲜味,忍不住摸一摸眉毛,感叹一句:眉毛也要鲜得落下来了。

陈骏

的道理。想要烹饪出食客喜欢的美食离不开努力付出。每当有新的菜肴或者菜式付诸讨论的时候,他抱着勤奋好学的心态,不断与同行交流学习。他说做菜只有将自己的想法和理解融入其中,才能创新改良更适合食客的口味。正是这份认真负责的态度,得到沪上多家知名餐饮会所的认可,邀请他担任餐厅出品顾问。

荐好吃

轩乐诗(嘉定店)

沪宜公路2241号(马陆镇)

66265577