

夜上海

申之魅

怡灏馆上演“舌尖小欢喜”

新民晚报

17

2020年
12月11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

谈及美食,有人说品尝美食的过程,就像欣赏一出大戏,大厨就是演员,饭店化身剧场,关乎大厨的“演技”和当日的状态,几方俱佳方能成就一出令人“回味无穷”的大戏。如果说酒楼食肆是一座座大剧院,演绎着普罗大众都喜欢的经典剧目,那么居于城市里的私房菜,更像环境私密的小剧场,多了一份安静的精致态度,在舌尖上演一场幸福感满满的小欢喜。

苏州河蜿蜒曲折,流经长寿地区的岸线形成了天然的“五瓣莲”形状。梦清湾是苏州河十八湾中最漂亮的湾,位于昌化路桥和江宁路桥之间,形成三面环水的半岛状,以南面的梦清园而得名,这里曾经是上海啤酒厂的所在地,有着丰富的历史人文积淀。凭借超高的绿地覆盖率,梦清湾更被称为“苏州河上的一颗绿宝石”。怡灏馆坐落在第二片“莲瓣”的梦清湾旁,“怡灏”二字,“怡”为和悦、愉快;“灏”为水势浩大也,以“怡灏”为名,也恰好印证了此地与水有关。居苏州河畔,品名厨厨属手艺,曲水流觞不失为一件雅事。

本帮熏鲳鱼

在上海人的宴席上,总少不了熏鱼的身影,熏鱼的味道在上海食客记忆中有很深的印象。很多饭店选择用青鱼来做熏鱼,怡灏馆选择用鲳鱼来做,新鲜鲳鱼银鳞闪耀,口感嫩、滑、爽、飘,鱼肉里鱼油香气浓郁,成菜后富含汁水,口感非常好,通常用来清蒸或者红烧,用来做熏鱼是上档次的。

鲳鱼炸制的过程非常考验大厨的火候把握,经验丰富的大厨炸制过程中能将鲳鱼的汁水锁住,形成外脆里嫩的口感。将处理好的鲳鱼入热油炸制,鱼块表层组织迅速收紧,将鱼块趁热浸入卤汁中,鲳鱼就像一块海绵,瞬间吸满卤汁。

怡灏馆的本帮熏鲳鱼色泽鲜亮,上桌后香甜味浓郁,让人食指大动,咬下的瞬间感觉表层酥脆,咬开后有汁水从中流出,是鲳鱼特有的鲜味。复合甜味与鲳鱼鲜味碰撞,加之淡淡的酱香,忍不住把鱼骨头也嚼干净。

鸽蛋酿鹅肝

鸽蛋酿鹅肝是怡灏馆的特色菜,颇受女食客的喜爱,这全部归功于其丰富多彩的口感。说起鸽子蛋,营养丰富被称为“动

物人参”,煮熟后蛋白呈现果冻状,与别的家禽所生蛋类煮熟后的口感完全不同,蛋白入口格外紧实,且有淡淡的香气。鸽蛋已经成为诸多高档菜肴的主角,更有不少地方选择用高品质的鸽蛋做溏心蛋食用,可见其品质不一般。鹅肝更是举世公认的顶级食材,口感非常细腻,脂香浓郁,回味无穷。

将鹅肝酿入鸽蛋中,点缀上鱼子酱,入口时能够清晰地感觉到舌尖咬开鸽蛋的瞬间,富含韧劲的鸽蛋顶着牙齿,咀嚼过程极富互动感。紧接着是鹅肝的表演时间,鹅肝细嫩透着脂肪香气,瞬间就如雾一般化开在口腔的各个角落,脂香溢出



口腔在鼻腔中回环。最后是鱼子酱登场,恰到好处的鱼子酱已经分布在口腔的各个角落里,不经意地破开,带着天然的咸鲜味给口腔最后一波味觉冲击,也将鲜味升华,多重滋味口感叠加,给人吃完回味无穷的感觉。

手剥河虾仁

河虾肉质鲜嫩透着鲜甜,以前每年夏天,江浙人家里或多或少会做几次焗虾,焗虾带着淡淡的白酒香气,腐乳汁与焗虾是绝配,尽管调料多样,都挡不住河虾肉的鲜甜,被戏称是中国人喜欢的“刺身”。清炒河虾仁一直是上海人家宴席上的大菜,怡灏馆的炒虾仁选择活虾剥壳,全程手工操作,剥虾时手法一定要温柔,完整不破相的河虾仁炒出来品相极佳。

一道顶级清炒河虾仁的呈现,离不开前期多道“功夫”的加持,洗虾仁就像打太极,靠的是一个巧劲,



厨之神



陆雄 怡灏馆行政总厨

用力过猛虾内外表破损影响口感,用力轻了则洗净虾仁内的泥沙。浆制则有点像内功蓄力,能否让虾仁“满足”地上浆决定了这道菜的最终口感。炒虾仁最见大厨功力,整个过程讲究一个快字。在怡灏馆,从下锅到出锅,短短几十秒间,一道爽滑弹牙的手剥河虾仁就呈现在食客面前。服务员不失礼仪地一路快跑,上桌时虾仁冒着热气,一个个蜷成一个小圆圈,透着若隐若现的粉红色,彼此挨在一起,撩起一个蘸点醋,咬下去感觉像在吃蒟蒻,又紧又弹,醋的加入起到了欲扬先抑的作用,酸味消失后河虾仁纯粹的鲜甜开始爆发,这种天然鲜味特别具有诱惑性,让人忍不住再撻几个,吃过后感叹一声:河虾仁果然不一样。

国色天香

私房菜起源于古时深宅大院中的美味佳肴,当年高官巨贾“家蓄美厨,竞比成风”,互相攀比着自己在人生第一要义“吃”上面的品位。私房菜经常寄情于景,将文化融于菜品之中,品菜的同时进行一场文化熏陶,国色天香正是这样一道菜。

大厨选择将青豆泥打底配以凤尾虾球,青豆泥入口即化,带着浓郁的豆香,回味无穷,虾球白里透红,弹性十足。这道菜的食材搭配考虑到了中国人的审美,青豆泥为虚而虾球为实,青色为阴而红色为阳,虚实有道、阴阳和合,运用西方的烹饪技巧,继而融入中国美食哲学之中,堪称一道文化佳肴。

在这里,你还能尝到鱼子酱香芒熏鸭脯、低温秘制活鲍鱼、本帮蟹骨酱等大厨秘制私房菜肴,建议用餐时带上一双善于发现美的眼睛,这里移步易景,时常会有额外的惊喜呈现,带给你全方位的“小欢喜”。

陈骏



荐好吃

怡灏馆

宜昌路79-85号
(苏州河梦清园
环保主题公园斜对面)

63077778

