

夜

申之魅

迎接西班牙的 热情滋味

新民晚报

17

2020年
12月25日
星期五

味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手

西班牙,位于欧洲西南部的伊比利亚半岛,濒临地中海,多元文化荟萃,饮食文化“充满了阳光和海水”。西班牙人生活舒适休闲。提到西班牙,人们最先会想到弗拉明戈舞,热情奔放的弗拉明戈人,激情的吉他与手鼓,飞速旋转的微笑舞者……

热情与美食的碰撞注定充满诱惑力,位于七宝的宝龙艾美酒店始终坚持“探索世界、揭秘目的地”的承诺。在年终欢庆之际,倾力打造的味美西班牙餐厅里,正上演一场西班牙主题的美食盛会,用精心打造的风味迎新套餐及诸多经典菜肴,让节日“分享、庆祝、欢乐”的氛围在此蔓延。这一次,不妨一起“弗拉明戈”起来!

西班牙冷盘

西班牙生活悠闲,用餐时间比大部分地区晚些,这让各类小食点心成为了生活中必不可少的部分,不拘小节的西班牙人也更习惯直接用手取食。“味美”的西班牙风味冷盘将西班牙特色辣椒、橄榄、土豆饼等都集中在了在一起,一次尝个够。曼彻格奶酪是西班牙奶酪最知名的一种,由羊奶制成。据悉曼彻格奶酪的口味温和奶香较重,能够品尝出坚果味以及强烈的奶油糖果味道,非常值得一试。

说起西班牙冷盘,少不了伊比利亚火腿的身影,当地的伊比利亚猪肉肉质细腻,肉味浓郁,做出来的火腿香气很重,有时还带有淡淡的果香。伊比利亚火腿最好切成薄片生食,配上一块面包,淡淡的咸味伴随馥郁的香气,再来一口红葡萄酒,各种香气在口腔中交织叠加,相信尝过后你会爱上它。冷盘里还有炸牛肉土豆球及竹签串起的甜椒飞达芝士等,都颇具西班牙特色。

龙虾浓汤配鲜虾饺

“味美”的这道汤非常有特色,将龙虾头和壳,用黄油炒制后加入白兰地、水和黄油,慢慢浓缩成龙虾浓汤,白兰地有助于龙虾鲜味得以释放。浓缩后的龙虾汤呈现咖啡色,大厨会加上奶泡,颜色看上去像卡布基诺咖啡,在汤里放上一只虾饺,颜色深浅分明格外有趣。

龙虾浓汤非常考验龙虾的新鲜度,新鲜龙虾没有一丝腥味,反而有极强的甜味,能闻到一股浓郁的龙虾香气,喝在嘴里先是感觉非常浓厚,然后是清香的白兰地味道,紧接着龙虾强烈的甜味开始按捺不住地迸发出来,非常鲜甜。虾饺肉质弹牙,需要稍加用力咀嚼,仿佛在与龙虾博弈,给人以非常愉悦的感觉。

巴鲁塔奶酪黑松露酱 樱桃番茄色拉珍珠黑醋

意大利与西班牙隔海相望,却阻隔不了西班牙人对美食的贪恋,巴鲁塔奶酪是一种传统的意大利奶酪,看上去有点像包子。巴鲁塔奶酪奶味很浓,上桌前用喷枪在奶酪表面喷烤一下,形成斑点状稍硬的

表皮,点缀上樱桃番茄、黑松露酱、珍珠黑醋和开心果碎,颜色十分好看。喷枪加热可以激发奶酪的香味,热力促使黑松露酱的香味加快弥漫,是一道非常“香”的前菜。

巴鲁塔奶酪口感紧实细腻,咀嚼过后奶味越发释放,配上不时闪现的黑醋、果酸、奶香和开心果碎的坚果味道融合,其间吃上几颗酸甜适中的樱桃番茄用以清口,整个过程色、香、味兼具,感觉饶有风趣。

巴斯克风味烤比目鱼配土豆

西班牙菜之所以受到欢迎,除了口味不一般外,用餐时大厨会营造出一种温暖而随和的氛围,把心仪的美食分享给亲人、朋友,可以让人增加彼此的感情,这与注重仪式感的法式大餐不同,这道菜便将分享的快乐带上了餐桌。

大厨选用整条比目鱼,用胡椒、盐、橄榄油等腌制后,用扒炉煎制后放入烤箱,在锁住鱼肉水分的同时增加鱼肉的烟熏香气,取出后放辣椒、蒜片,淋上白葡萄酒和柠檬汁。端出厨房就能闻到鱼的香气,待服务员将鱼剔骨、分割好以后,大家就可以慢慢享用了。比目鱼皮烤得酥香,味道有点微酸。揭开鱼皮,鱼肉里的汁水流了出来,剔下洁白的鱼肉,吃在嘴里淡淡海味夹杂鲜味,微辣与蒜香若隐若现,此时一起举杯,幸福的感觉刚刚好。

烤火鸡胸配烩蔬菜 孢子甘蓝蔓越莓酱

火鸡肉质鲜嫩爽口,野味极浓,瘦肉率高,蛋白质含量丰富,胆固醇低,脂肪少,深受西方食客的喜爱。在西方很多国家每逢重要节日总要做上一道烤火鸡,当然还有烤火鸡的绝配蔓越莓酱。将鸡胸腌制后用低温机煮熟,接着先煎后烤,据悉这样能够在锁住火鸡肉水分的同时激发火鸡肉的香气。吃烤火鸡胸要趁热,厚实的鸡胸吃起来相当有满足感,待到将蔬菜等悉数吃完,抱着肚子打嗝,忍不住相视而笑。

西班牙海鲜饭

西班牙海鲜饭,西餐三大名菜之一,与法国蜗牛、意大利面齐名,作为味美餐厅的招牌菜,这里的海鲜饭不能不尝。大厨先将海鲜、洋葱、大蒜等炒香后加入进口大米、白葡萄酒、海鲜汤及炒番茄等同煮,让海鲜汤的鲜味被大米吸收,煮好的米饭呈现橙红色。紧接着将



煮熟的米饭放锅中反复翻炒,以求增加米饭的香气,这口锅有点像上海的平底生煎锅。上桌前在米饭上放上鱿鱼、贻贝、虾等再度烤制,卖相绝佳,米饭、海鲜汤与新鲜海产碰撞出丰富的滋味。在西班牙,海鲜饭通常会做得有些夹生以增加嚼劲,味美的大厨对此进行了改良,将米饭做得更软些以适合中国食客的口味,细细咀嚼,米饭鲜中透韧,烤过的海鲜带着特有的焦香。如果你是第一次品尝西班牙海鲜饭,这款饭必定是味道、卖相俱佳的“经典曲目”。

味美西班牙餐厅既有丰富的迎新套餐,也有主厨拿手的经典西菜,辞旧迎新之际,不妨来此开始一场味蕾“西游记”。

陈骏

厨之神



王佳 宝龙艾美酒店厨房营运总监

王佳拥有近30年国际品牌酒店工作经验,曾于上海花园饭店、金茂凯悦酒店等多家酒店任职,拥有丰富的西餐料理经验,熟知五星外资酒店厨房的行政管理,对SOP流程以及标准化制定了如指掌。此外,他还担任上海区万豪集团厨房培训负责人,组织了多场集团烹饪培训。他的个人职业生涯屡获殊荣,入围2013年度全国“优秀大厨”烹饪大赛决赛12强,获得荣格餐饮者之选2016十佳菜谱冠军等。

作为上海本地人,他是沪上非常少见的科班毕业西餐主厨,在上世纪90年代初,沪上各大酒店喜欢用外籍厨师做菜,能说一口流利英语的王佳打破了和外籍厨师的沟通壁垒,深受外籍厨师的信赖,凭借着自己的努力和坚持,迅速成长起来。平日里王佳快人快语,待人做事抱以极高热情,他将自己对美食的热爱融入到工作当中,对菜色的出品严格把控,力求每一道工序和细节趋于完美,他致力于为前来用餐的宾客提供耳目一新的诱人美食。

荐好吃

宝龙艾美酒店
漕宝路3199号(七宝古镇)
53299999



新民夜上海
越夜越精彩

本版编辑/李斌
视觉设计/副怡歌