

夜上海

新民晚报

17

2021年
9月3日
星期五

申之魅

有人说,想要评判一座城市的好坏,要看有没有让人流连忘返的风景,以及让人回味无穷的美食。很幸运的是——上海都有。这里有一江、一山、一湖、一岛的稀缺自然资源,汇聚着世界各地的特色饮食,对于美食爱好者来说无比幸福。在“不夜城”上海,闹市“繁华灯如昼”,哪怕是在半夜,也可以寻觅到惊艳味蕾的佳肴。今天,我们特意推荐位于世博源的利昌发·香港饭店,以及一门之隔的洋啤码头,从正餐到夜宵,从白天到深夜,在这里释放味蕾,一网“吃”尽!

想知道上世纪七八十年代的香港什么样?那就先来利昌发·香港饭店看看,元宝门头、霓虹店招、岭南雕窗、港风路牌,几乎将香港的特色装潢悉数搬来了上海,在这用餐让人仿佛置身油尖旺区。当然最吸引人的,还是一众大厨料理的地道粤菜及打边炉,极富特色的环境布置,吃完忍不住用粤语感叹一句:好好食!

脆皮鲜虾红米肠 传统肠粉全面升级

在广东,舀一勺米浆摊平,打上一个鸡蛋,加些猪肉或牛肉末,生菜、香菇丁,送进屉笼蒸熟,出来用刮刀卷成卷状,淋上老广最喜欢的肠粉豉油,便是广东人喜欢的简单一餐。在利昌发一道脆皮鲜虾红米肠,不仅颜值高,更是对传统肠粉进行了全面升级。红米粉调成米浆,青虾仁手工打成虾胶,裹上广东师傅口中的“网皮”入锅炸,随后裹上一层蒸好的红米肠粉皮,切面红、黄、白三色清晰可辨。一口咬下去,红米肠粉富含韧劲且透着米香,继而是“网皮”松脆的口感,核心部位的虾胶鲜甜富含嚼劲、爽口又弹牙,搭配肠粉豉油,微甜中透着咸鲜,与花生酱相遇则散发让人愉悦的香气,

释放味蕾 从白天吃到深夜

颜色夺目,口感多样,已然不是街头点心的样子。

港式烧鸭 蜜汁靚叉烧 冷菜热吃有够“靚”

在香港和广东地区,一句“好靚啊”,绝对算得上数一数二的赞扬。烧腊是粤菜里少不了的重头戏,利昌发明档区挂满了新鲜出炉的烧味,做法传承了地道的港式风味,每天现烤,灯光照在烧味上,光泽油润,让人看了着急想尝一口。

与习惯的冷吃法不同,这里的烧鸭和叉烧都用蜡烛炉火加热,保证入口时的温度。烧鸭做到了皮脆肉嫩有弹性,连吃几块也不觉油腻,非常考验功夫。叉烧颜色红润,切得足够厚,口感却非常细嫩,肉香很足,经过炉火的加热,叉烧表皮的蜜汁慢慢焦化,透出一股别样的香甜气息,从色泽到口感都独具匠心,菜如其名有够“靚”。

大吉大荔虾球 虾肉“荔枝”又脆又嫩

在利昌发,即使不用餐,也能让你心情舒畅起来,店里遍布着顺利、昌盛、发财等吉祥词句,让人看了心情愉悦。一道大吉大荔虾球,可以说非常符合利昌发的气质了。端上桌时,虾球三三两两地聚团堆放,无论近看还是远看,说它是荔枝,估计不会有人提意见。在青虾仁里,加入猪肥膘打成虾胶,裹上脆花粒,入油锅炸。脆花粒十分香脆,虾胶入口滑中有脆、嫩中透着鲜甜,颜值高味道也好。假如杨贵妃当年尝过这道虾球,一年四季皆可解“荔枝之思”,不用“一骑红尘妃子笑”了。

避风塘炒大青蟹 品地道“港味”

避风塘炒蟹是粤菜中一道名菜,相传以前在香港有一些专门让渔船暂避台风的场所,称之为“避风塘”,很多渔民在避风塘临水为家,久而久之形成了避风塘特有的饮食文化。避风塘炒大青蟹就是其中的代表,整道菜的精髓在于那股独特的蒜香味,蒜蓉炸制后蒜香馥郁,口感香脆却不苦不焦,女孩也争着食用,蒜香味与姜味、辣味、豆

豉味融合得恰到好处。

利昌发的大厨对青蟹鲜活度要求几近偏执,务必新鲜的同时,还要够够老,这样做出来的避风塘炒蟹口感才好。做好的炒蟹埋在金黄的姜末蒜蓉中,若隐若现,因为蟹够大,所以蟹钳肉外壳后足有婴儿拳头般大小,将蟹钳肉整个塞进嘴,姜、葱、蒜、豆豉的味道充斥口腔,口感弹牙纤维清晰,足够香甜,感叹要是螃蟹长满大蟹钳那该多好。

金汤花胶鸡 美容佳品营养爆棚

最近几年花胶鸡汤在上海很流行,在利昌发,不少女食客会约上闺蜜朋友,一起来吃鸡喝汤。她们说这里的花胶鸡口感更自然,食材更好,花胶营养高富含蛋白质,“每吃一口像是在敷面膜”,疲乏时食用更能迅速赶走劳累感。

花胶,是干制后的鱼肚,利昌发选用泰国鳗鱼肚,用冷热水反复泡发后加入用排骨、黄油老鸡、火腿等熬制的高汤,长时间熬制成为口感黏稠、鲜美浓郁的花胶汤底。上桌前加入广东产的清远鸡,此时汤汁呈黄色,质地浓稠,用牙齿轻咬鸡肉便能滑落,香味也较浓,吃完后嘴巴一点都不渴,忍不住感慨,天然食材所蕴含的鲜味不容小觑。吃剩的汤底,可以用来打边炉,同样滋补养人。

啤酒 打边炉 大排档 日落后精彩登场

在上海,宵夜的选择多种多样,有没有又好吃又好玩的推荐呢?当利昌发还在经营晚餐档,一门之隔的洋啤码头,即将迎来一天中最热闹的阶段,绵延十多米的酒柜里,放着各式各样的啤酒,鹅岛、拳击猫的啤酒都能喝到,一杯冰啤酒入喉,绵密的泡沫和麦香,随着鼓风机的凉风一起舞动,真爽!

室外的露天布置,给了红泥火炉最佳的展现舞台,火红炭火上放上菌汤砂锅,保持着沸腾状态,可以用来涮牛肉、蔬菜,以及水池中的各种鲜活海鲜,也可以点几道特色辣菜。忙碌之余,喝着啤酒、涮着牛肉海鲜、听着音乐,在惬意、放松、满足中告别一天,洋啤码头更像是很多人的港湾,向这座城市说一声:晚安!

陈骏



厨之神



赖太德 利昌发·香港饭店行政总厨

赖太德祖籍广东,18岁入行,从事餐饮烹饪行业超过20年,先后在广州、深圳、上海等地多家酒店和会所担任总厨一职。他在广州跟香港大师傅拜师学厨艺,擅长粤菜、小炒及各类海鲜的烹饪。

在店里,大家都喜欢叫他阿德,阿德一个人掌管着后厨,每逢周末在世博源用餐通常是一座难求,经常是翻台不断,利昌发的后厨却井然有序,哪怕再忙菜品质量始终有很高的保证。阿德话不多也坦言自己做的是手艺活,需要帮忙多宣传,这样大家就有机会品尝到更多好吃的菜肴。他说,近几年上海食客对粤菜的喜欢程度直线上升,口味也开始逐步转为清淡,其实是对菜品质量有更高的要求。他坚持:粤菜最核心的是食材质量,不好的坚决不能用,仅以避风塘炒大青蟹为例,青蟹必须鲜活、要大,哪怕不太灵活的都不能用。这位广东大厨果然不一般。

荐好吃

利昌发
上南路世博源5区G层501
50783317



味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手



新民夜上海
越夜越精彩

八小时之外,大好休闲时光,兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚,廓清风气,更多精彩,尽在新民夜上海!

视觉设计: 尉怡歌
本版编辑: 李斌