

# 夜上海

申之魅

# 海派清真 一色千姿

厨之神

新民晚报

12

2021年  
10月1日  
星期五

## 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/制怡歌  
本版编辑/李斌



赵浩 大西洋餐厅厨师长

19世纪中叶上海开埠，成为中国东南沿海的重要商业口岸，来沪的穆斯林商人陆续增多，一时间上海的清真餐饮方兴未艾。在这里，可以吃到正宗的清真牛肉锅贴、牛肉汤和各种花式面点等特色小吃。有人说清真餐饮就是街边小吃的代名词，实则不然，当年以洪长兴为代表的一系列清真饭店陆续开业，上海的清真餐饮迎来高峰，清真餐饮不再以街边的小吃形式出现。许多饭店的菜品以清真为本，融合了各大菜系的烹饪技法，厨师将菜品做精做细，成为南北穆斯林及上海本土



食客的宴客选择。

在众多清真饭店中，不得不提拥有百年历史的大西洋餐厅，开业于福州路上，后搬迁至上海明珠大饭店，曾是上海规模最大的清真饭店，食客络绎不绝。相传当时各种名菜达200种之多，大厨将传统的清真食材融合了本帮菜、西餐的烹饪技巧，在保留传统清真菜肴的同时，形成了一套独特的“海派清真”菜系，并一直延续至今。明珠大饭店是一家具备接待穆斯林宾客资质的专业宾馆，严格筛选上等材料，对菜品精益求精。有人曾将传统清真菜肴比作是“天生丽质”的女孩，那么大西洋的厨师就像是摄影师，用创意和品质，让大西洋餐厅焕发出多样的精彩，作为上海仅存的几家大型穆斯林正餐馆，国庆期间不妨带上全家一起去换换口味。

### 小巷醋油拌牛舌 中西合璧两相宜

受穆斯林饮食习惯的限制，正餐的冷菜品种非常少。如何研制一道穆斯林能

荐好吃

大西洋餐厅(明珠大饭店)  
肇嘉浜路212号明珠大饭店3楼  
64338820

吃、爱吃、上得了台面的冷菜呢？大厨参考了中西结合的做法，研制了小巷醋油拌牛舌。在上海，与牛舌相遇大多是在烤肉店里，入口多汁、脆弹，以冷菜形式出现倒是不多。将牛舌放在加入小茴香、花椒、葱姜等的汤汁中煮开，然后放在汤汁中泡50分钟左右，取出浸入冰水中，一冷一热的冲击，让牛舌瞬间紧缩，改刀成薄片后口感更为爽脆。继而将中餐与西餐的调味料相结合，用橄榄油加米醋，以及西餐中常用的黑醋进行调味，牛舌经过醋油的浸润，入口既有牛舌本身的牛脂香，也有橄榄的清香，米醋的浓香，黑醋的果香，加之脆弹的口感，滋味微酸，是一道风味复合的开胃冷菜。

### 牛气冲天 足足3斤脸肉真霸气

说到上海的“牛气冲天”，最早流行于2008年前后，一只偌大的牛头骨上，摆放着拆下来的牛脸肉，整道菜端上桌几乎要占去半个台面，意头好、滋味足，成为一道很上档次的宴席“大菜”，如果当时有热门榜，绝对能够拿下头把交椅。后来，随着生意兴隆，不少店换肉不换骨，减少菜量，“牛气冲天”的威力小了不少。

相比之下大西洋餐厅的“牛气冲天”一直卖得挺好，究其原因还是一如既往的真材实料，一份近三斤，大多数情况下吃不完，真正吃到爽。

大厨笑着说牛每天大部分时间，都在吃草，因此脸部肌肉运动时间长，肉质嫩，且营养价值高。将内蒙古产的牛头，放在老卤中卤制超过4个小时，这锅老卤是店里的宝贝，由于不能用禁忌食品吊汤，用的都是鸡爪、牛骨头煲的汤底，加入近60种香料，不乏人参、当归、茯苓、沙参等中药材，老卤由专人看护。由于牛肉炖的汤浓度不高，每周要加料，以保证卤香与滋味的稳定。牛肉厚切，口感更饱满，能够看到肉间的脂肪层、胶质层，入口酥却不烂，肉香、酱香和多种药材香味混合，恰到好处，女孩也能欣然接受，实现了牛肉自由，配上辣椒酱、XO酱等饶有风味。

### 大漠风沙烤羊腿 大口吃肉方显畅快

烤羊腿一直是清真宴席上的上佳菜肴，从选材、制作等，都较之各地烧烤更为苛刻、精细，堪称佳品中的极品。大西洋餐厅的大漠风沙烤羊腿，用内蒙古鄂尔多斯的羊腿，先用芹菜、洋葱、胡萝卜果蔬汁腌制去味，鄂

尔多斯的羊肉膻味极低，口感嫩，鲜味足，果蔬汁浸泡能够更好地呈现羊肉的口感。将果蔬汁浸泡后的羊腿，放在羊汤调制的卤水中卤熟，取出后刷上秘制酱料，在上火200摄氏度、下火150摄氏度的烤炉中烤20分钟制成。

上桌时，羊腿呈现鲜红色，发出轻微的刺啦声响，表皮的羊油还冒着小泡，秘制酱料中的红色辣椒粉浸润在羊油中，散发着诱人的香气。羊腿表层略微带焦，口感干且脆，有点焦香，切开后肉汁流出，筋肉相连，细嫩却不烂，带着点韧劲，越吃越香。吃得嘴唇油润润的，往椅背上靠靠休息一下，品位满满幸福感。

### 明珠焗火焗牛肉 清真菜肴用上刀叉

传统的清真饭店，常以大开大合的表现方式：盘大、锅大、量大，给人以



豪迈爽快的印象，一道明珠焗火焗牛肉，却以颠覆的西餐形式呈现。进口雪花牛肉冷水下锅，加热至温水，浸泡半小时，其间不停撇去血沫，继而捞出，修边。随后放入锅中煎至表面金黄，加入料汤小火慢慢煲制。上桌时的牛肉有棱有角，搭配能够解腻的板栗南瓜，用餐刀轻轻划开牛肉，能够感受到表皮有一层极薄的壳，雪花牛肉脂肪多，肉汁足，用叉子送入口后滚烫的肉汁溢出来，不同于传统印象。

最近，大西洋餐厅又调整了菜单，浓郁丝滑的自制酸奶、清真特色的牛肉酥饼以及年轻人喜爱的雪花牛肉打边炉等悉数登场。餐厅里随处可见的星月装饰，构成拥有伊斯兰装饰色彩的独特风格，更是让人恍若身临其境。

陈骏

