

# 夜

申之魅

# 海派清真 一色千姿

厨之神



赵浩 大西洋餐厅厨师长



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

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，品味满满幸福感。

### 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

临异域。

陈骏

