

夜

申之魅

东方亚克西 传统新疆味

新民晚报

17

2021年
11月12日
星期五

味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手

厨之神



彭保田
东方亚克西餐厅行政主厨

彭保田从厨22年，身上有着北方汉子特有的朴实和憨厚，他话不多，采访过程中大多是一问一答，但回答的过程非常详细，恨不得将新疆菜肴的好悉数告诉你。在甘肃、新疆等地的生活工作经验，让他对于烹饪新疆当地的菜肴，尤其是传统菜肴颇有心得。

彭保田在东方亚克西担任总厨已经有近10年的时光，他坦言作为一家拥有近20年历史、在上海食客中有着不错口碑的餐厅总厨，如何保持菜品品质的一如既往，变得非常重要。他说新疆菜的做法其实很简单，关键是原材料要好，店里每天的牛羊肉都是在当地凌晨宰杀完，空运至上海保证当天就能登上餐桌的，加之食用盐的简单调味，就是一道口味斐然的菜肴。未来，他表示在保留经典菜肴的同时，如何做好创新研发也很重要，店里的新菜即将推出，欢迎广大食客来品尝。

“我们新疆好地方啊
天山南北好牧场
戈壁沙滩变良田
积雪融化灌农庄”

一曲《我们新疆好地方》，将新疆得天独厚的自然环境、富饶的农牧产品以及热情好客的风土人情悉数呈现了出来。新疆特有的自然、人文风貌，形成了当地独特、豪放的饮食特征，成为一座美食“富矿”。近几年，上海的新疆风味餐厅人气十足，受本土文化的影响，很多餐厅都对菜品进行了创新改良。听说西康路上了18年的东方亚克西餐厅时常会有新疆歌舞团、新疆驻沪办的工作人员前来用餐，菜品烹饪坚持传统的新疆风味。我们特地做了探访，工作日的中午，店里人头攒动，席间不乏维吾尔族食客。

架子肉 馕坑烤羊排

馕，外皮为金黄色，以面粉为主要原料，中间薄，边沿略厚，当中常刻有店家自己的花纹图案，直径最大的能达50厘米以上。作为新疆各民族喜爱的主要面食之一，打馕成为了新疆人的生活技能。烤制馕的馕坑，通常有半人高，肚大口小，在底部生火烤馕。维吾尔族人除了用馕坑来烤馕外，还用馕坑烤制架子肉、羊排等等。

说起新疆烤肉，很多人印象最深的是烤羊肉串，羊肉串用炭火烤制，架子肉则是将羊排裹上鸡蛋、面粉、孜然、胡椒以及秘制调料调配的面糊，挂在铁架上，在馕坑中焖烤40分钟。烤好的架子肉颜色金黄，外脆里嫩，肉香且鲜，汁水充足，没有膻味，搭配上一块洋葱解腻别提有多爽了。

上海的烤羊排，大多是电烤，羊排先卤熟后上炉烤。古法则是用馕坑生烤羊排，将生羊排放在150℃左右的馕坑中，焖烤70分钟左右，快出炉时撒上辣椒粉、孜然粉等。东方亚克西选用的是艾丁湖的孜然，气味芳香浓烈，祛除腥膻的作用很强。羊排表皮颜色鲜红，口感外脆里嫩，薄薄一层羊油透着浓郁的脂香，味美异常。馕坑的形状可以让热辐射更均匀，烤出来的肉，肉汁更足，炭火味淡，更易尝出羊肉的本来味道。主厨骄傲地说：“有馕坑又做烤肉，在上海不多的！”

羊肉抓饭 松软剔透

羊肉抓饭，是新疆人逢年过节、婚丧嫁娶时，招待亲朋好友的一道非常重要的主食。据说在当地，主人会邀请宾客围坐在一起，在当中铺上一块干净餐布，主人用盘子装来抓饭置于中间，请客人一同用手抓食，边吃边聊，其乐融融。

羊肉抓饭需要将洋葱、羊肉、胡萝卜等先放在油中煸炒至软，羊肉炒出油，随后加水炖煮3至5分钟后，加入大米拌匀后加盖小火焖煮40分钟。东方亚克西的羊肉抓饭，加入了新疆特产鹰嘴豆，鹰嘴豆营养丰富，具有低脂、高蛋白和富含多种维生素、矿物质的特点。端上桌的羊肉抓饭，在灯光下晶莹剔透，油亮生辉，入口羊肉鲜

香，米粒清晰油润软糯，胡萝卜透着清甜，鹰嘴豆口感细腻。主厨说，要是有新疆的黄萝卜，味道会更好。

大盘鸡 皮带面夺目

新疆大盘鸡是闻名全国的一道菜肴，炒好的糖色里加入鸡块，煸炒至鸡肉表皮略带微焦，继而加入新疆干辣椒、花椒、土豆及各种香料，炒香后加水，小火慢炖30分钟。大盘鸡满满一大盘，占据餐桌半壁江山，红亮鲜艳，鸡肉入口香辣爽滑，土豆绵软清甜，席间飘着淡淡的香料味道，深受女孩子喜爱。这时候，往日里大开大合的男食客一改往日的豪迈，吃得略显含蓄。究其原因，在等后面的手工皮带面。新疆地处高纬度地区，日照强烈，因此种植的小麦麦香浓郁，制成面条后口感更为筋道，越嚼越香，越嚼越甜。皮带面宽约3厘米，颜色雪白，蘸上大盘鸡的汤汁，起初是大盘鸡的鲜辣，继而而是馥郁的麦香，回味是不加修饰的微甜，小小面条大有喧宾夺主之势。

馕包肉 摆盘豪迈

在上海的很多新疆餐厅，都有肉馕销售，相比于肉馕将羊肉藏在面皮内的含蓄，新疆传统名菜馕包肉的呈现则更为直接豪放。选用羊排、羊腿部分的肉，用冷水泡尽血水，锅中炒完糖色后加入羊肉反复炒透，继而加入辣椒、孜然及各种香料，加水开小火慢炖。出锅前将馕切成多瓣，放入大盘中，将羊肉盛放在馕的中央，汁水要多足以盖住馕。远远看去，馕包肉颜色红亮，就像是一座鲜红的“肉山”。主厨说吸饱汤汁的馕味道更好，羊肉入口咸鲜微辣，馕吸饱汤汁后，外层绵软内层干香，浓郁的肉汁和单纯的馕香融为一体，只留心动在舌尖……

探访结束时，店里还有不少食客，羊肉串、过油肉、娜帕里勇等菜肴还在往桌上送，经理操着一口新疆口音的普通话：“以后晚上来，这里晚上有表演，喝点奶茶、石榴汁、大乌苏，非常亚克西！”

陈骏

荐好吃

东方亚克西
西康路379号(近武定路)
62673755



燃点供应链论坛举行

餐饮供应链如何助力企业提高运营效率？日前，由《中国烹饪》主办、勺子课堂协办的“燃点供应链”论坛举行。

近年来，互联网、大数据、移动支付等新技术在餐饮业普遍被使用，并助力传统餐饮行业向智慧餐饮升级，推动了餐饮供应链的信息化变革，尤其是加速了保障食品安全重要方式的冷链物流的发展。来自上海盘点食品科技、北京新世纪青年饮食有限公司、美菜网等嘉宾分享了各自的精彩观点。北京泓睿国际贸易有限公司董事长孙永利，中国烹饪大师、味Fusion创意厨房创始人钱以斌，上海餐厨创始人王兵，优菜优选创始人周游等嘉宾，为与会者带来供应链发展与自身发展的经验。

阿猫



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