

夜

上海

新民晚报

18

2022年
1月7日
星期五

申之魅

温馨实惠韵江南 庭院深深聚客来

味道

流连

格调

影音

潮店

悦动

买手

在普陀区平利路上有一家名为韵江南庭院菜的餐厅，近日呼声和好评度颇高，每天不到饭点就有食客前来排队用餐，成了当地的“现象级”餐厅。据悉，店里经营的是江南菜肴，选用苏浙一带的特色食材，结合传统或创新的烹饪技法，老菜出新，新菜出奇，菜品一经问世便受到食客追捧，人均100元不到的价格更是相当“食”惠。

味道以外，韵江南的环境同样让人喜欢，随处可见的桃花、亭台、白墙黑瓦，与春天的农家院落有几分相像，给人以温馨熟悉的感觉。店里，创始人之一的杨海铭是另一景，时而跟几位前来订座的客人开着玩笑，客人的笑声洒满店堂；时而和用餐完毕的客人道别，又是一阵寒暄，熟捻得像好久不见的老朋友。服务员也是满脸笑意，吃饭用餐成了好友会面，心情更是愉悦。

说韵江南是一间餐厅不够准确，它更像是一座庭院式样的“会客厅”，环境、菜肴、服务都让人有家的感觉，吸引食客不断地前来。

厨之神



杨海铭
韵江南品牌负责人

上海滩餐艺苑创始人，总厨联盟理事，从厨20多年。初识杨海铭是在3年前，当时他是浦东一家融合菜餐厅的行政总厨，后厨在他的管理下，菜品种类丰富，出品也很稳定，按季推新菜，使之成了当地必打卡餐厅。当时他给人的印象就是做起事来非常细腻，经常与食客交流用餐感受，听取对菜肴的建议。而他最突出的本领便是研发新菜，这对于厨师要求极高，需要厨师对食材的特性有充分了解，对各种烹饪技法有深刻的认知，将两者结合起来才能研发出一道食客满意的菜肴。

3年后再遇杨海铭，他还是那个善于研发新菜的人，谈到做菜比之前还要兴奋，店里90%的菜肴都经过他的延伸和深加工。除此以外，他完成了从一个厨师到品牌运营者的角色转换，在保证菜品质量的前提下，给自己管理的企业增加了更多标签，了解时代背景，了解这个背景下的消费者，分析消费者的喜好，并将其作为自己的努力目标，实现全方位的消费升级，也成就了韵江南的口碑和好味道。

糯米山药炖排骨 80分钟炖出好味道

农历小寒节气已过，将迎来全年最冷的时候，来一锅糯米山药炖排骨，暖一暖身子怎么样？韵江南的糯米山药炖排骨，主角糯米山药比铁棍山药、毛山药要大好几倍，生长在温岭海拔1500米左右的山地上，最大的特点是绵密和软糯。糯米山药切块后与排骨同炖，研究发现超过80分钟，能将山药的精华悉数炖出，山药排骨汤色如牛奶，口感浓厚，撩起一块山药入口，又软又糯。舀起一碗尚在翻滚的浓汤，烫得跳脚，山药清甜的滋味浸染于汤中，让人觉得这一“烫”都是值得的。

情深雨露虾 一天就卖500只

在韵江南，经常可以看到服务员端着满满一大盘虾往各桌送，将虾掰直后足有成人手掌那么长。据悉，这是杨海铭原创的情深雨露虾，位列店内销售前十强的菜肴。说起菜的研发创意，还多亏了他的儿子。当时小杨放假来上海探亲，表示想吃虾，杨海铭就用一斤8头的高邮沼虾，开背后浸在秘制调料里，取出油炸后与蒜末、青花椒、香茅等同炒。

特大沼虾看上去弹眼落睛，经过调料的加持肉质脆弹，入口透着浓郁的蒜香和淡淡的青花椒香气，特别开胃，回味有点淡淡的香茅草味道，整盘虾受到小杨盛赞。那一刻，杨海铭感觉到父子间的情深义重，便决意将这道菜引进到店里，并取得名情深雨露虾，没想到一下子大卖起来。他说现在天气凉了，特大的沼虾不多，保证8到10头的，每天只卖500只，必须保证质量。

BOSS牛肉 48小时唤醒味觉

BOSS牛肉顾名思义是老板牛肉，是杨海铭非常推荐的一道菜，BOSS牛肉结合了西餐和中餐的多种烹饪工艺。选用黄牛的牛肋排部位，相比进口牛肉脂肪多肉嫩，黄牛肉的肉质纤维感和牛筋的胶质感更好。先将牛肉排煮熟成36个小时，增加牛肉香气，让牛肉味更加浓郁。

随后在牛肉中加入秘制调料煮熟，煮熟后的牛肉挂上蜜汁料上炉烤，这一过程有点像港式的吊烧叉

烧。烤好的牛肉在高油温中炸制，在牛肉表层形成大小不一的气孔，继而迅速浸入蜜汁调料里，发出滋滋声响，此举又与本帮熏鱼的做法颇为类似。吸饱了汤汁的牛肉，外层是酥脆的口感，咬下的瞬间料汁顺势流出，酸甜开胃，有淡淡五香味道。咬开后是浓郁的酱香味，牛肋肉筋交错，汁水足却不柴，内外形成了强烈的口感对比，也有明显的风味差异，让人不禁感慨：这48小时等得真值！

茄香沙鳗 茄子也要喧宾夺主

说起沙鳗，最常见的吃法是清蒸沙鳗鲞，吃的是沙鳗经过北风轻抚后的干香。韵江南则赋予沙鳗新的味觉体验，将小葱油炸成葱蓉垫底，铺上茄子以及暴腌过的沙鳗，上炉蒸8分钟，上桌前淋上蒸鱼豉油。

一块沙鳗搭配茄子和炸葱一同入口，炸葱的“香”抢先占领嗅觉，豉油让沙鳗的“鲜味”得以提升，沙鳗腹部又软又糯，有着丰富的胶质感。茄子不时出落其间，比鳗鱼肉更软，吸饱了更多的酱汁，还透着蔬菜特有的香气，从香味到口味，大有喧宾夺主之势。

响油鳝丝配馓子 软硬通吃创新味

响油鳝丝是本帮菜的代表之一，在煊透、炒透和烧透之下，上桌前淋上一勺热麻油，成为有声有色有滋味的本帮名菜。在食客的固有记忆中，响油鳝丝应该是软糯的口感，鲜甜适中的滋味。韵江南偏偏要打破这样的印象，让响油鳝丝成为一道软硬通吃的菜肴。

选用江苏产的特大号黄肚黄鳝，当天新鲜烫杀炒制，与响油鳝丝一同上桌的，还有几把金黄的馓子，捏碎了拌着吃。响油鳝丝吃得这么有互动感尚属首次，初入口时鳝丝的味道非常正宗，口味恰到好处，正当你快忘记馓子时，馓子出现了，吸饱了酱汁，又脆又香，脂香和脆香毫不吝惜地跳脱出来，形成了一软一硬的口感对比，也让鳝丝的软糯更为突出，让人耳目一新，还真做到了软硬通吃。

韵江南好吃的不止这些，从豆浆配油条引申而来的酸辣汤配老油条，比梅干菜烧肉更高阶的笋干菜庭院扣肉，以及入口丰腴的江南御膳鸡等等，在这里可以唤醒儿时记忆，重温昔日美味。

陈骏

荐好吃

韵江南(甘泉店)
平利路86号
56797927



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：副怡歆
本版编辑：李斌