

夜

上海

新民晚报

18

2022年  
2月18日  
星期五

## 多彩味道 尽在祎园

写过文章的人都知道，“文似看山不喜平”，写文章讲究起承转合将故事戏剧冲突呈现出来，曲折起伏以期吸引读者。享用美食同样如此，经过精心设计，在一道道菜品的呈现中，通过截然不同的味型呈现，形成强烈反差，从而能够更好地品出菜肴的味道。

在上海嘉定，有一座占地25亩祎园，在方正庭院里，亭台楼阁，小桥流水，果树林立，粉墙黛瓦，林间不时有孔雀踱步，给人一份都市里久违的静谧。祎园的小菜园里，种着各种特色时蔬，圈养了土鸡，提供了很多独有的新鲜食材。祎园的主厨孟祥军擅长结合食材特点，创新菜肴味道，通过菜单的跳跃设计，从视觉到味觉上都让人耳目一新。

春天已至，想感受春暖花开，品尝时令春味和独具创意的菜肴，祎园是一个不错的好去处。

## 阿胶手撕鸡 跨界联名

孟祥军是山东人，用一道阿胶手撕鸡将家乡山东的两大特产德州扒鸡和东阿



阿胶，来了一次联名跨界组合。德州扒鸡位列中国四大烧鸡之列，在德州扒鸡制作过程中加入阿胶，能够起到补气养身的作用。做好的阿胶鸡手工拆成鸡丝，入口肉酥却不烂，鲜咸松软，香气扑鼻，丝毫尝不出阿胶的微苦，很多食客点名要尝这道跨界菜“补补身体”。

## 杂粮色拉 印度元素

观看印度美食节目，都会提到一款特色小吃，就是油炸空心球。看过电影《摔跤吧！爸爸》，会发现在印度很多人都特别喜欢这道小吃。印度的油炸空心球吃法很特别，戳开一个小孔后将土豆、辣椒等配菜塞到空心球里面，配上特色蘸料食用。祎园的杂粮色拉是在空心球中加入了紫薯、山核桃仁等，入口表皮松脆，咬开后色拉酱裹挟着紫薯、山核桃仁，一软一脆的口感形成强烈反差，山核桃仁透着坚果的香气，色拉酱微甜的味

道，非常受女孩子喜爱，一口一颗，很有特色。

## 融味牛肋骨 骨边肉香

融味牛肋骨是孟祥军的一道原创菜肴，整块带骨的牛肋上桌，红中透亮，酱香扑鼻，足有成年人拳头般大小，非常厚实，女孩子一块落肚就能有七八分饱。

选用黄牛的牛肋骨部分，加入话梅、陈皮及多种香料，用中火煮透后大火收汁。孟祥军介绍用带骨牛肋是因为骨边肉的牛肉味更重，入口更香，比普通牛肉更柔韧筋道。通过火候时间的精准把控，牛肉汁水充足却不柴，带筋部分入口软烂且胶质感十足，隐隐约约出现的话梅、陈皮味道能够起到很好的解腻作用，切下一大块入口，滋味口感俱佳。

## 开胃六头鲍 出其不意

说起金汤，很多食客想到的是佛跳墙、金汤花胶等等，给人的第一印象便是汤底浓厚、丰腴、咸鲜味重，久而久之掩盖了别的食材味道。金汤多由高蛋白食材炖成，食用后的黏腻感，让人又爱又恨。

祎园的开胃六头鲍通过配方改良，彻底改变了金汤的味型，独创了酸辣口味。鲍鱼卧在金黄透亮的金汤中，舀起一口品尝，汤底依旧浓郁，滋味却酸辣爽口，让味蕾瞬间“抖擞”起来。再品尝鲍鱼，鲜甜的味道越发明显，鲜甜与酸辣平衡得刚刚好。淡淡的辣味不时刺激着舌尖，促使唾液分泌加速，饱腹感被赶走，再尝一口汤里的丝瓜，清甜的味道让口腔更加舒适，使人不由地想品尝下面的菜肴。

特色黄油甲鱼  
丰腴黏嘴

经过长达数月的冬眠，开春后的甲鱼胃口好、活力足，到了最为滋补和鲜美的时候，江南一带素有开春吃甲鱼的习俗。野生甲鱼捕食小鱼小虾，久而久之体内会形成黄色脂肪，甲鱼中尤以黄油甲鱼为上品。祎园的特色黄油甲鱼就是用黄油甲鱼、浓汤与秘制调料一同焖制两个半小时而成。

## 特色黄油甲鱼淋

上了一层褐色酱汁，色泽明亮诱人。吃甲鱼一吃裙边二吃脚爪，这两处是最能反映甲鱼质量的部位，甲鱼的裙边胶质感十足，且有韧劲，入口后丝毫感受不到腥味和泥土气，甲鱼的清鲜味特别突出。秘制调料中加入了辣椒，淡淡的辣味降低了肥厚裙边所带来的肥腻感，搭配浓稠的酱汁，感觉嘴巴都要被黏住了。相比之下甲鱼腿上的肉，则更肥嫩，用嘴唇轻轻一抿便骨肉分离，甲鱼肉便滑入肚中。

## 黑松露深海虾仁 鲜香汇聚

黑松露是世界公认的高级食材，最大的特点是混合多种复合香气，且夹杂着泥土的芬芳，香气馥郁很难用文字形容，赋予了独特的气质。

祎园选用深海虾仁来制作，深海虾仁更鲜更甜，成菜后虾味更浓。菜未上桌，就能闻到一股浓浓的黑松露香气，虾仁白中透红，点缀着星星点点的黑松露。搛起

一个送入口中，馥郁的黑松露酱最先与味蕾接触，香气让人愉悦。虾仁够大够弹，一口咬下去能够感觉到虾肉顽强地顶住牙齿，咀嚼过后，虾味便溢了出来，实现了味觉和嗅觉的双



厨之神



孟祥军 祎园行政总厨

国家高级技师，从事餐饮行业20多年，擅长本帮菜、粤菜的烹饪，先后在韵味、海上宴、万家灯火等多家沪上知名餐饮企业任职。说起做菜，尽管孟祥军在餐饮界已有不小的成绩，但他始终抱着一颗好学的心，说起开胃六头鲍的成功，他说就是听了本帮菜大师周元昌，在一次授课过程中谈到的菜单设计要有跳跃感，这样从菜品口味的体验上会有很大的提升，经过反复尝试研究出了这道菜，没想到受到了很多食客的欢迎。由此，他将这种理念灌输到了每道菜、每次宴席的设计中。

孟祥军说做菜就是做人，要与时俱进，他喜欢与食客交流用餐感受，坦言从业这么久，很多食客对于菜品提出的意见和建议，用心思考和研究，就是为让每道菜都成为精品。现在的他正在努力转型，向一个管理者的角色去转变，过程或许不容易，但还是会坚持。

荐好吃

祎园

嘉定工业区战斗路2号

13046676668

(需提前两天预约)

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  
蒯怡歆  
本版编辑  
季斌