

夜上海

新民晚报
18
2022年
2月18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 荆怡歆
本版编辑 李斌

申之魅

多彩味道 尽在祇园

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亩祇园,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。祇园的小菜园里,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。祇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,祇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。祇园的杂粮色拉是在空心球中加入了紫薯、山核桃仁等,入口表皮酥脆,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。

祇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。祇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,入口后丝毫不感受到腥味和泥土气,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油腻感,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。

祇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,就能闻到一股浓烈的黑松露香气,虾仁白中透红,点缀着星星点点的黑松露。撩起一个送入口中,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仁顽强地顶住牙齿,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 祇园行政总厨

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,就是为了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

祇园

嘉定工业区战斗路2号

13046676668

(需提前两天预约)

