

# 夜上海

申之魅

## 熟悉的老味道回来了

# 老正兴菜馆

新民晚报  
12  
2022年  
7月8日  
星期五

### 味道

流连  
格调  
影音  
悦动  
潮店  
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:刘怡韵  
本版编辑:阿炳

蝉声阵阵,上海进入了盛夏时节,久违的热闹街市正在重新回归。对于爱吃的食客来说,在家连着做了几个月的大厨,脑海中让人想念的味道不断撩拨思绪,迫切需要注入新鲜的“美食血液”,用美味佳肴为自己“充充电”。

目前,上海很多餐厅陆续开放堂食,同时也有相应的外卖服务,其中不乏老字号门店及热门餐厅。很多曾经要预订、排队才能吃到的餐厅,现在有多种方式可供选择,美食佳肴轻轻松松一步到“胃”。

### 老正兴菜馆 160年的本帮味道

清同治元年(公元1862年),祝正平、蔡任兴合伙开菜馆,从两人的姓名中各取一字,命名为“正兴馆”,因冒名者甚多,于是改名为“老正兴”。今年恰逢老正兴菜馆开业160周年,作为上海市非物质文化遗产,并连续多年被评为“米其林一星”餐厅,老正兴凭借本帮菜独特的手工制作技艺、烹调方法和浓郁的上海风情,被食客誉为“本帮菜活化石”。老正兴的油爆河虾、青鱼秃肺、草头圈子、正兴酱方等

名菜陪伴了几代上海食客。

### 糟溜黄鱼 糟香开胃

暑气蒸腾,很多人胃口不佳,糟香能够挑动人的味蕾,增加人的食欲。老正兴的糟溜黄鱼,就特别受食客的欢迎。与传统的糟溜鱼片选用青鱼不同,老正兴选用了更讨上海食客欢喜的黄鱼来做。做好的糟溜黄鱼芡汁清亮,鱼片色白如玉,浓郁的糟香味直冲鼻腔,不禁让人加快呼吸频率。与青鱼相比,黄鱼肉口感极嫩,舌尖轻抿便能化开,口腔中留下黄鱼的鲜香和糟香的余味。

### 酱爆猪肝 酱香滑嫩

本帮菜中很多菜都会选用动物内脏来进行烹饪,诸如糟钵斗、草头圈子等等,老正兴经理胡斌介绍:酱爆猪肝讲究速度快、油温高,快速出锅,猪肝吃在嘴里既嫩又有弹性,酱香味要不时跳脱出来。相比之下,老正兴招牌的草头圈子则是酒香草头和红烧圈子的结合,草头比较吸油,而圈子较为肥腴,两者中和,吸足油脂的草头更丰润,有了草头参与,酱香味浓的圈子也不觉肥腻,收获了一大批拥趸。

除了堂食,老正兴推出了十多款可自提和外卖的现炒热菜,食客如想品尝老正兴的特色菜肴,可以提前一天致电预定。此外,老正兴的线下外卖窗口还推出了酱鸭腿、卤鸭舌、土豆色拉、四喜烤麸等十多款特色冷菜,以及迷你八宝饭、红糖松糕、萝卜丝酥饼等特色点心可供选择。



产品种类	订购方式	提货方式
自提热炒	到店订购/线上外卖	自提/送货上门
特色菜预订	提前一天电话预约	自提/3公里内免费外送
特色熟食/快手菜	门店外卖窗口/团购	自提/外卖配送
白领特色套餐	线上外卖	外卖配送

### 荐好吃

老正兴菜馆  
福州路556号  
63222624



### 德兴馆 百年焖蹄再飘香

始创于1878年的德兴馆,是一家供应面点为主兼营本帮菜的餐馆,在食客的味觉记忆里,要问哪道是招牌菜,几乎每个来德兴馆的食客都会脱口而出:德兴焖蹄。相传当时乾隆皇帝南巡至苏州一带,尝了一碗焖蹄面后,被其滋味所折服,当即命随从记下烹饪技艺,

录入禁宫膳点食谱。如今,德兴馆仍坚持用百年前的烹饪工艺来制作焖蹄,成为食客必尝美食。此外,店里的面点、小吃、熟食、本帮菜肴也深受喜爱,广东路总店更是自2017年起连续荣登米其林推荐餐厅。

### 招牌焖蹄 蹄膀选美

德兴馆的焖蹄制作工艺,至今已经传承到第四代,每天天不亮大厨就开始做准备。选用3斤左右的猪前蹄,肉多厚实,误差不能超过100克,不能有脚圈,不能有皮下淤血、肿块等,切口要非常整齐,要求严苛酷似一场蹄膀选美。生蹄膀烧毛处理干净备用,将焖蹄老卤倒入大锅,点火做笼圈,待调配好的焖蹄老卤烧开后下汤骨垫底,再放入蹄膀,烧开后转小火焖4小时。出锅后迅速拆骨压盘整形,待冷却后放入冰箱冷冻后方可食用。食用时可将焖蹄焗入面中,入口肉皮韧而不硬,脂香馥郁,焖蹄肉酥而不烂,咸鲜适中,略带回甘。

### 冷面糟货 时令佳品

转眼又到了冷面上市的季节,冷面搭配三丝、辣肉

丁,淋上花生酱是传统吃法。这些天德兴馆冷面上市后,不少食客闻讯前来打包,除了金黄弹牙的蛋黄冷面外,还因其不一样的冷面调料,与很多餐饮店用酱油、花生酱作酱汁不同,德兴馆的冷面用焖蹄卤与花生酱搭配,有了蹄膀精华的加入,冷面口味更香更鲜,口感也更滑润。

除了冷面,德兴馆的糟货、各类熟食迎来销售旺季,糟毛豆、糟凤爪、糟鸭舌都是紧俏货,糟卤颜色呈琥珀色,有着馥郁的陈酿酒糟香气,比市场上的糟卤口感更为清爽,糟香味沁入各类食材之中,从色、香、味上全面刺激人的食欲,适合佐餐。现烤的鲜肉月饼咬开后,表皮酥松,肉馅紧致,肉香味浓,能清晰地看到一层层的酥皮包裹肉馅。

作为上海食客耳熟能详的老字号餐厅,恢复堂食的同时,德兴馆在线上线下均已开通了购买渠道,并开通了社区团购,如有需要可以致电垂询。

### 荐好吃

德兴馆  
广东路471号  
63522535、13795208965

### 惠食佳 引领老广风味

经过30年的发展,创于1992年的惠食佳,已经成为全国著名粤菜餐厅。2013年,惠食佳入驻上海美丽园大酒店,9年间,深谙广府菜的渊源和工艺的惠食佳,逐渐成为无数上海食客心中的宝藏餐厅和外卖首选。不用离沪就能尝到千里之外的老广味道,惠食佳被赋予“食在广州”的责任,堂食外卖均可品尝地道粤色佳肴。

### 葱油捞山林鸡

惠食佳的葱油捞山林鸡,选用山地散养200天的走地鸡,斩件后采用惠食佳调配的葱油捞制,加入香菜,葱

油香气与香菜的独特香味裹挟着鸡肉,香气扑鼻,色泽金黄令人食欲大增,爽脆的口感更让人印象深刻。

### 蒜蓉开边蒸基围虾

夏季正是基围虾最为鲜美甜的季节,洗净开边后配以手剥蒜蓉、粉丝清蒸入味,自然收汁,成菜蒜香扑鼻,虾肉鲜甜香滑,口感紧致弹牙,作为广州传统粤菜,惠食佳的蒜蓉开边蒸基围虾将虾的鲜美发挥至极。

### 牛油花雕油浸笋壳鱼

笋壳鱼肉质鲜美,是近年来非常流行的高档食材,处理好的笋壳鱼加入陈年花雕酒,配以惠食佳精心改良的荷兰汁,采用油浸的烹饪方法。成菜酱汁风味十足,外酥里嫩,味型独特,为惠食佳首创的中西融合粤菜。 陈骏

### 荐好吃

惠食佳美丽园店  
延安西路396号美丽园酒店3楼  
13651695864(线上外卖)

