

# 夜

## 上海

新民晚报  
11  
2022年  
9月16日  
星期五

# 烹饪新意迭出 口味惊艳不绝

## 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：阿怡  
排版编辑：阿炳

进入9月，台风频袭，天气渐凉，老饕们纷纷食指大动，一年中最美好的光景快到了。白蟹、鲳鱼、带鱼等海鲜唱了好一阵子主角，菱角、芡实、莲蓬、板栗跃跃欲试急着登场，秋味确是浓了起来。

作为一家坚持传统方法烹饪上海菜肴的餐厅，上海1号一直深受本土食客的喜爱。而上海1号精作坊，着重精作二字，在原料选择和烹饪方法上全面升级和多样融合。主厨胡俊深谙精作的含义，通过一系列独特的烹饪方式，打造口味新颖极富创意的佳肴，一众传统、热门菜肴，经过精细化提升，从口味到视觉，给食客带来不少意外惊喜。

### 冰镇福建甜笋 咸甜两相宜

9月的中午，尚有些燥热，“秋老虎”还留着一条尾巴。一道冰镇福建甜笋，让人瞬间清凉不少。福建产的甜笋，细嫩清甜，搭配西班牙5J火腿，置于冰上，红白相间，煞是好看。经过冰镇的甜笋搭配着火腿薄片一同入口，冰爽清甜。西班牙火腿肉质细腻，香气很重，略带淡淡果香。两者相遇，一甜一咸，互不抢味，恰到好处，入口是甜，余味是淡淡咸鲜，裹挟馥郁的火腿香气，不经意间激发食欲。



### 脆皮坚果鹅肝 口感错落

青睐美食的人，一定会为法国鹅肝的细腻滑润所倾倒。作为世界顶级食材，有人说唇齿与之触碰的过程，就像一个湿吻，让人无法拒绝。相比之下，上海1号精作坊的脆皮坚果鹅肝，多了一份“干脆”。大厨用特制的春卷皮，反复压制成极薄的脆片，当中夹入处理过的鹅肝，入口后薄片香脆，鹅肝绵似奶油，滑似冰淇淋，忽闪淡淡的坚果香气，一脆一绵形成了极好的互补，空余鹅肝的馥郁脂香，丰富的口感让味蕾轻松被俘获。

### 潮汕打冷东星斑 低温慢煮

在潮汕地区，有食用打冷的习惯，这一做法来自以前渔民，为了更好地保存鱼鲜，将捕获的海鱼清洗干净后用浓盐水煮熟，以此保留鱼肉原有的鲜甜味，搭配普宁豆酱一同食用。胡俊选用东星斑来做打冷，东星斑被誉为“海中红玫瑰”，鱼皮纤薄，鱼肉嫩滑洁白有嚼劲，口感及味道都是海鱼中的佼佼者。他将处理好的



厨之魅

东星斑用60℃慢煮20分钟。取出后晾凉改刀，鱼皮似玫瑰，鱼肉如白玉，上面点缀着深黄色的豆酱裱花。经过低温慢煮，鱼肉的水分被悉数保留，入口弹滑，与牙齿的互动感很强，普宁豆酱则像引子一般，将东星斑的鲜甜味道调动起来，掀起阵阵鲜味。

### 水晶花蟹冻 精华尽收

潮州菜中的冻红花蟹，是打冷中的高档货。选用钳、脚齐全的活花蟹，用竹签从嘴直刺到底，左右转动一下，迅速杀死蟹，蒸熟后自然冷却，斩件，摆成原型，盖上蟹盖上桌。上海1号精作坊，则是另一种呈现，将花蟹拆肉与蟹汤一同制成花蟹冻，将精华悉数吃入口中。花蟹冻上点缀着淡粉色的手指柠檬果肉，手指柠檬被誉为“水果界的鱼子酱”，与花蟹冻一同入口，酸甜果汁猛然爆开，激发花蟹清鲜同时，鼻腔中能嗅到一股淡淡的果香味道，自然清新，回甘无穷。

### 分子松露粉脆皮牛肉 满口爆汁

分子松露粉脆皮牛肉，是主厨胡俊研发的一道结合分子料理技法的特色菜肴，将松露一改往日模样，变身白色粉末状。酱红色的牛肉上点缀着白色的松露粉，酷似高山出云的感觉。在牛肉热力作用下，弥漫着沁人的松露香气。入口牛肉表层口感酥脆，咬下瞬间汁水顺势涌出，酱香味涌出，汁水足却不柴，内外形成了清晰的口感对比。据悉，这道菜灵感源于上海特色小吃南翔小笼，旨在复刻入口后汤汁涌出的效果。胡俊采用先蒸后爆的方式让牛肉形成脆壳锁住水分，一改以往的传统做法，给食客带来全新的味觉体验。

### 松叶蟹两吃 如沐海风

松叶蟹又称北太平洋雪蟹，是北海道地区最古老的食用蟹，肉质在众多蟹之中以鲜甜和弹牙著称，被称为“北海道的味觉”。在上海1号精作坊，能够实现松叶蟹两吃，一来取蟹身和蟹腿肉，辅以主厨自己调配的萝卜干酱、菌菇酱等焗制10分钟左右，揭盖瞬间，蟹香、酱香扑鼻，萝卜干酱轻挑舌尖，让味蕾瞬间兴奋起来，继而是松叶蟹强烈的鲜甜滋味涌出，让人仿佛置身北海道的海边。两吃中的另一种吃法便是虾汤蟹肉燕窝。在很

多餐厅中，燕窝多以甜品形式呈现，给人以甜腻感，胡俊颠覆传统做法，将对虾处理后，油炸酥脆后碾碎，冲入开水，加入松叶蟹肉，不加任何调味料，慢慢熬成浓汤。虾汤颜色橙红，浓度极高，燕窝由下至上被渐渐染红，入口时虾汤鲜味极富穿透力，喝完鲜味久久不散。

除此之外，以东山小管为原料的家烧东山小管；润肺去燥的鲜莲子炖花胶；惟妙惟肖的山海经瑞鸟特色系列点心，各色动物、植物仿佛跃然盘中……来上海1号精作坊用餐，总能收获不少惊喜。 陈骏



胡俊  
上海1号精作坊行政总厨

## 荐好吃

上海1号精作坊  
七莘路146号  
56800707

