

夜上海

餐厅藏着“莫奈花园” 美食美景交融荟萃

新民晚报
13
2023年
6月28日
星期三

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



在世博滨江有一家名为雅乐杰品轩的餐厅，开业3年间，呼声和好评度颇高，成了当地的“现象级餐厅”。由广东大厨坐镇，主营粤菜和苏浙菜，选用广东和苏浙一带的特色食材，结合传统或创新烹饪技法，老菜有味，新菜出奇，食客慕名前来品尝。

味道以外，雅乐杰品轩的设施和环境也是亮点颇多，每间包厢都有一个独立花园露台，格局宽松，可赏花休憩洽谈，而在餐厅楼顶还打造了一座约300平方米的空中露台花园，柴扉之内，石榴、睡莲、蔷薇、绣球等数十种花卉植物，在此竞相生长，眼下时令西瓜已经结果，风车茉莉开得正艳……园中一切全由餐厅创始人张婉雯每日打点，食客赞其为：钢铁森林中的“莫奈花园”。来此用餐都会直奔花园，感受唐代诗人雍陶笔下“藤架如纱帐，苔墙似锦屏”的庭院之美。

雅乐杰品轩诚如其名：雅中有乐，杰品迭出，从味觉到视觉，让人感到美好和惬意。

五福临门 清爽开胃佳肴

在雅乐杰品轩用餐，率先上桌的是五福临门系列冷菜。熟醉龙虾是当季时令美味，虾肉去壳便于食用。选用江苏产单只一两四钱左右的小龙虾，以中华金厨奖得主邵明所研发的海上千味汁熟醉，千味汁以清梅、梅子酒、白兰地、黄酒、白酒一同调配而成，虾肉入口酒香馥郁，口感弹

牙，咀嚼后鲜甜洋溢，尾调是梅子和葡萄的果香。鱼子酱百合澳带以冰镇兰州老百合垫底，上覆低温料理的澳带，澳带口感细腻滋味鲜甜，冰镇百合爽脆清甜，一脆一嫩一鲜一甜形成对比，清甜中透着海之鲜。凉拌越南佛手海蜇，比起舟山海蜇，更脆爽更厚实。树番茄是云南特产，以醋简单调味，酸甜适中，口感软糯，相传是傣族人必备的开胃菜。最后品尝一块酸甜微辣的樱桃萝卜，宣告前菜部分告一段落。

象拔蚌 捞喜风生水起

捞鱼生是南洋一带的民间年俗。在广东，遇到重要宴请，同样有捞鱼生的习俗。将鱼肉刺身切得极薄，配以黄瓜丝、花生、洋葱丝、柠檬叶等配料，捞鱼生时将鱼肉刺身、配料与料汁一并倒在大盘中，宾客一同挥筷搅拌，不停向上捞起，同时还要用粤语大声喊：“捞起！捞起！风生水起。”粤语中捞起和捞喜同音，鱼生越捞越高，以示步步高升。



在广东，鱼生可用海鱼或淡水鱼为原料，雅乐杰品轩则选用象拔蚌来制作，并在传统鱼生的配料基础上加入了七彩芝麻盐、核桃仁、炸香的芋头丝、土豆丝、地瓜丝等，赋予丰富口感和色泽。捞起过程极富仪式感，服务员会在捞的同时不停送上祝福，让风生水起的好意头得到完美诠释。捞好的蚌肉多彩配色赏心悦目，各种香气弥漫，在多种配料的加持下，蚌肉的脆嫩及天然鲜甜被无限放大，比传统鱼生更沁爽，满足了无数寻鲜而来的刺身控。

赏精美餐具 品中华文化

在雅乐杰品轩用餐，食客有机会欣赏到精美的高级餐具。重要的宴席对餐具的造型、寓意均有极高的要求。雅乐杰品轩所展示的永丰源餐具，曾先后为2016年G20峰会、2017年“一带一路”国际合作高峰论坛、金砖国家峰会等重要外事活动宴会进行了专门的设计，诞生了夫人瓷·西湖蓝、先生瓷·海上明珠、夫人瓷·石榴家园等经典瓷器系列。永丰源有明如镜、润如玉、声如磬、珍如宝的特



点，西湖蓝系列融入更多象形器具大气高雅，石榴家园则寓意富贵吉祥、和谐安康。海上明珠则以古代陶瓷上经典的海浪作为主要设计元素，并以青花的形式呈现，传递历史文化的厚重底蕴。如遇高规格宴请，厨师会根据食客的点单和食材特点，选择合适餐具，让整桌宴席更具中国传统的仪式感，整体提升食客的用餐体验。

玻璃乳鸽 皮脆肉香汁多

民间有“一鸽胜九鸡”的说法。盛夏在即，食用鸽肉可以起到进补的效果。玻璃乳鸽是一道传统粤菜，与很多地方选用15天龄的乳鸽不同，雅乐杰品轩的乳鸽选用出生18至22天左右的，鸽肉更厚鸽味更浓。雅乐杰品轩的玻璃乳鸽外皮细腻光滑如玻璃，色泽光亮似铜镜，全因独创的制作工艺，主厨陈志伟介绍道：与很多地方挂一至两道脆皮水不同，玻璃乳鸽要挂四道脆皮水，油炸时呈现玻璃效果，同时最大程度锁住汁水。“玻璃”口感酥脆，汁水沿破皮处流出，鸽味十足，连骨头也香气馥郁，广东食客品尝完忍不住称赞：好靓！

海瓜子 水晶板上翩翩起舞

海瓜子是一种白色的小贝壳，大小形状如南瓜子而得名，是一种在滨海滩涂生长的小海鲜。海瓜子味鲜无比，也因个小，赶海人需在滩涂中跋涉许久方能获得，故而价格不菲。雅乐杰品轩选用台州产的海瓜子，将水晶板加热后，放上洗净的海瓜子，淋上料汁，十几秒后料汁升温，海瓜子遇热争相开口，宛若翩翩起舞，服务员乘势分餐，以免时间太久肉质过老。海瓜子入口极嫩极鲜，是佐酒佳品，想要品尝其鲜需要极佳的口舌功力和耐心。

草虾居脆筒 龙虾卧蒸蛋

龙腾四海配墨汁脆筒上桌弹落睛，大龙虾宛若跃水而出，周围是黑白分明的龙虾肉盅和墨汁脆筒。取草虾仁与洋葱、甜椒和胡萝卜等一同切丁，用粤式小炒的方法炒制，后盛入用墨鱼汁制成的脆筒中趁热食用。以吃冰激凌甜筒的方式吃炒菜，别有新意。粤式小炒考验火候，食材炒得干香，蔬菜爽脆，虾肉弹牙，干脆的墨汁脆筒可以丰富口感。草虾壳也不浪费，用以熬制虾汤，橙红的虾汤淋在土鸡蛋蒸制的鸡蛋羹上，上覆经过滑炒的大龙虾肉，龙虾肉足有婴儿拳头大小，颜色雪白，牙齿与之不停较劲之后，清甜滋味溢出，蛋羹吃起来绵柔细腻，入口即化。

此外，店中还能品尝到不加一滴水制成的油卤三头鲍，由3种辣椒制成的黄椒酱蒸响螺、火焰花胶鸡等菜肴。值得一提的是，由于主厨曾担任过知名甜品的产品负责人，由天然水果制成的甜品同样值得一试。

陈骏

厨之神



陈志伟 雅乐杰品轩行政总厨

陈志伟入行20余年，从学校烹调与管理专业毕业后，正式投身餐饮行业，他从基层做起，一直致力于传统粤菜、苏浙菜以及港式甜品的研究。凭借吃苦耐劳、扎实肯干的精神，个人技术很快提升，在2010年上海世博会期间，完成了多次重要外宾的接待任务，随后前往香港工作8年，负责文鼎壹号、文鼎酒家的厨政运营管理，后同时分管港澳地区人气甜品“聪嫂甜品”的产品及运营工作。

陈志伟祖籍广州番禺，作为粤厨，他说对美食的认真态度，植根于每个广东厨师基因里。粤厨对菜的出品、烹饪和选材都有极高的要求，只有认真和用心才能做出好的料理，这是粤厨能够立足各地的关键所在。8年的香港工作经历，给他另一个启示是：做事专注。在香港很多店，从开业起几代人都在坚持做一样东西，或许会有微调，核心却亘古不变，这种专注非常重要，让厨师保持初心，初心不变，努力持之以恒，才能烹饪出好的菜肴。

荐好吃

雅乐杰品轩

中山南路1777弄3号楼1-3层

68281177

