

立夏刚过,在这个春暮夏初的时节中,或清新可口、或浓郁鲜香的时令佳肴已经迫不及待地登场了。

撰文 本报记者 周蓓君

春夏时令鲜滋味

诗韵淮扬桂花楼

荠菜春笋亮新颜

近日,上海浦东香格里拉大酒店桂花楼举办了一场“春和景明,诗韵淮扬”的春季菜发布会,拥有近30年淮扬料理经验的行政总厨高晓生闭馆一个月,拿出了一张全新菜单,其中一些时令食材的创新应用,令人耳目一新。

荠菜先春而萌,是不折不扣的“报春菜”。春天的荠菜,翠绿、鲜嫩、味美、醇香。桂花楼的荠菜豆腐饼,卖相似乎平凡无奇,但只需一口,便如“滑”进半个春天。荠菜与豆腐搭配,可谓鲜上加鲜,无需过多调味,便足够鲜美。加上虾仁绒与肉糜,做成饼状,更加嫩滑、鲜香。最后的高汤勾芡搭配喷香蚕豆,可谓画龙点睛,顺滑可口。还有一道香椿豆腐饼,也是春天独有的野味与豆腐的完美结合,咬上一口,满嘴都是春天的滋味,嫩滑的豆腐与香椿融合后,竟然隐隐有股“肉”的香味。

春笋芳馥甘鲜,脆嫩可口,素有“蔬食中第一品”之称。以油焖的形式呈现,滋味醇厚香美又不失形态。上海人素爱浓油赤酱,油焖春笋可谓鲜中带甘,



荠菜豆腐饼

脆中带润,色泽红亮,鲜嫩可口,是极为下饭的一道美味佳肴。如果觉得油焖春笋有点家常,那么玉树笋饺则完全颠覆想象。浸泡三天三夜的笋干切成薄片,笋片柔软如皮,包裹住肥瘦相间的肉馅,外形上与蛋饺有七分相似。用笋干制成的饺子皮柔中带脆,口感有嚼劲,而且自带春天的鲜味。

苏式招牌花蟹汤选用上等花蟹,在保留鲜嫩口感和丰富营养的前提下制成美味原汤,汤汁清冽却鲜美异常,海味浓厚。蟹肉雪白,入口富有弹性,口感甜香,尽显花蟹的自然本味。此外,还有春笋狮子头、水晶灌汤黄鱼等菜肴,都把春天的食材融入其中,不显山、不露水,却时时让人感受到时令鲜味。

全新升级浦之舟

创意海鲜养生菜



浦之舟的菜肴不仅美味,色面也是赏心悦目。

陆家嘴地区高档餐厅不少,浦之舟好似一艘即将远航的白色风帆,坐落于滨江大道之上,超大露台是其一大亮点。近期,浦之舟的露台全新升级,面积更大,环境更佳,临江而坐,正是欣赏黄浦江两岸旖旎风景的好时节。

浦之舟的出品总监张森林有着二十多年的烹饪经验,曾经在北京建国饭店、大董等多个餐饮企业任职。这个季节,张森林将时令菜和海鲜结合,推出了一系列创意新味道。同时,还有特别适合这个季节的现开进口生蚝,让食客第一时

间品尝到来自海洋的鲜味。

现拆蟹粉芋茸酥配时令豆尖,看菜名似乎很难想象其口味,看到菜肴一下子就被击中了。上好的荔浦芋头放入腐皮中,在热油中煎至金黄酥脆,现拆蟹粉以高汤烩制,再配上绿色蔬菜,不仅营养均衡,而且色泽亮丽,口感层次丰富。

深海鱼唇大多来自大型鱼类上唇部的皮,具有丰富的胶原蛋白,有补虚损、益精气、润肺补肾的功效,是一种非常好的食补食材。养生鲜菌皇慢煨深海鱼唇将鱼唇与山珍野菌相结合,既能提炼出菌的鲜味,又能品尝到鱼唇带来的海洋气息,将食物与自然完美地融合在一起。

泉水竹荪蛋挞炖瑶柱则是在瑶柱和竹荪等食材中,加入泉水,以小火慢炖,烹制出一碗高蛋白低脂肪的养生汤。

浦之舟的每一道菜都仿佛一幅画作,不仅海鲜菜肴精心烹制,即便是冷菜拼盘或以胡萝卜制成的前菜,出品同样精益求精,呈现出自然和谐的美食画卷。



冰镇小龙虾

一虾一蟹王宝和

新口味小龙虾已上市

王宝和大酒店现在每年有两个重头戏,一个是秋季的蟹宴,另一个便是春季的小龙虾自助餐。

与蟹宴一样,王宝和大酒店的小龙虾自助餐,也是酒店行政总厨、王宝和蟹宴第二代传人王浩亲自把关、推陈出新。早在三月,王浩便带领团队,走遍各大小龙虾产地,从水质、水域、养殖等各个关键要素入手,最终筛选出了水质清澈、水草茂盛、沙石湖底、含丰富有机物的环洞庭湖区域的高品质小龙虾。在野生小龙虾时代就已经证明,这一带非常适合小龙虾生长繁殖,近年来,该区域小龙虾的养殖更是很快就超过了江苏洪泽湖一带。

随着人们对健康问题的越发重视以及食品安全意识的日益提高,王宝和还选择了采取无抗养殖的供应商。所谓无抗养殖,即养殖过程中不施加人用或动物用的任何种类抗生素。小龙虾采取无抗养殖,代表了健康养殖的发展方向。

挑选好了小龙虾,就要考虑口味了。往年,王宝和大酒店小龙虾有冰镇、熟醉、十三香、蒜蓉等口味,今年,则推出了“网红”口味——咸蛋黄肉松小龙虾。这个咸蛋黄肉松的组合或许真的是有魔力的,几乎和什么时令美食都能搭,从青团到粽子,现在又搭上了小龙虾。浑身沾满咸蛋黄肉松的小龙虾,闻上去有股咸蛋黄的香味,沙沙油油的样子,看着就很有食欲。小龙虾剥开后可以再沾点咸蛋黄肉松一起入口,吃完之后,令人吮指难忘。

说过了新口味,王宝和大酒店的镇店之宝——冰镇小龙虾也不得不提。比其他小龙虾个头略微大些的冰镇小龙虾,整整齐齐

地放在冰块上等待客人取用,捏开虾壳,映入眼帘的是雪白虾肉,蘸上放了芥末的调料放到口中,弹性十足的肉质配上冰凉的口感,是夏日味蕾最爱口味之一。

如果喜欢王宝和的醉蟹,那熟醉小龙虾肯定也会俘获你的味蕾。熟醉小龙虾以王宝和黄酒来调味,是一款冷味的小龙虾,它在朴实地保留了小龙虾原味的同时,扑鼻的酒香瞬间能勾起食客肚子里的“馋虫”。被黄酒浸渍过的小龙虾肉质细腻,壳软入味,外壳略松软,剥壳省力不少,一入嘴便是满口酒香,回味悠长。由于熟醉小龙虾拥趸太多,常常成为小龙虾自助餐中最早光盘的一款,往往需要等上一会儿才能吃到。

此外,经典十三香小龙虾、蒜蓉小龙虾和黑胡椒小龙虾,各有各的独特口感,口味较重,也会让人欲罢不能。如果第一次去吃小龙虾自助餐,建议从口味最清淡的冰镇小龙虾开始,随后可以尝试熟醉小龙虾、咸蛋黄肉松小龙虾、蒜蓉小龙虾,最后留给口味最重的黑胡椒小龙虾和十三香小龙虾,这样味蕾刺激上有个递进,更容易品出不同口味小龙虾的精髓。



王宝和小龙虾



苏式招牌花蟹粉

蛋挞肉松小龙虾

胡萝卜