

# 上海精菜馆

## 引领南京本帮时尚

所获奖项:  
2008年度  
本帮风情奖

在南京美食圈,以上海菜为主打的店家不少,上海精菜馆绝对是其中的翘楚。

作为南京美食圈上海菜的代表,上海精菜馆一直引领着上海菜的风尚。上海精菜馆把上海菜的经典和创新熔为一炉,风情万种,用“精致”征服了每一位食客。踏入虎踞关1号的上海精菜馆,恍然间,食客会找到一种梦回上海滩的错觉。在上海精菜馆里大快朵颐,与口中的美味佳肴相得益彰的是那弥漫在空气中的怀旧情怀。精致的美食演绎的是大上海的风尚,也将本帮菜的精华带给了南京食客。



### 本帮风情

上海人称的本帮菜指的是上海本地风味的菜肴,特色可以用浓油赤酱概括。常用的烹调方法以红烧、煨为主,口味咸中带甜,油而不腻。

本帮菜诞生之初并不登大雅之堂,家常、平民化是其特色。秃肺、圈子、腌笃鲜、黄豆汤这些普通、廉价的原料都是本帮菜的生力军。后来,本帮菜不断吸收外地菜肴的长处,一些本帮菜馆出了一些看家菜,并出现了一批本帮菜名厨,大大提高了本帮菜的口味。而且受世界饮食潮流趋向于低糖、低脂、低钠的影响,本帮菜油、糖的投放量明显减少,以符合现代人饮食口味。本帮炒菜中,荤菜中特色菜有响油鳝糊、油爆河虾、油酱毛蟹、锅烧河鳗、红烧圈子、佛手肚膾、黄焖栗子鸡等,真正体现本帮菜浓油赤酱的特点。

“浓油赤酱”是指上海菜油重味浓的特点,这可是上海菜对四方美味融会贯通之后保留的“原汁原味”。在乡泊鳝糊、油爆河虾、油酱毛蟹、锅烧

河鳗、红烧圈子、九转肥肠等这些上海菜馆的必备菜肴上,浓油赤酱都有淋漓尽致的表现。要论上海人对本帮菜的推崇,王家卫算是一个。《花样年华》发生在香港,故事却浑然是一幅旧上海的市井风情画。对饮食男女的细腻情感极尽奢华的刻画,或许正像那浓油赤酱的上海菜。

上海精菜馆的厨师长刘军龙表示,受世界饮食潮流趋向于低糖、低脂、低钠的影响,很多上海菜馆不再一如既往地浓油赤酱,减少了油、糖的投放量,使本帮菜更加符合现代人的饮食口味,因而浓油赤酱的纯正底色在近年来上海菜的锐意革新中恐怕也维持不久。

除了精致的美食,上海精菜馆在环境上也极尽上海元素,酒店的大包间里,都是精心挑选的红木家具,给食客一种厚重感,每一层,都有一个环形景观包间,透过纱窗,对面就是翠绿的清凉山。

### 领航时尚

作为一个国际大都市,上海菜是时尚的。

怀旧从上个世纪末即成为一种时尚,上海或许是一座适合怀旧的时尚都市,而上海菜也伴随这座城市的日趋国际化不断演绎出花样年华的风情。上海精菜馆的菜品就给食客这样的感觉。

菜品朴实素雅,注重厚味,浓淡兼长,清醇和美,特色风味菜肴琳琅满目,个个都是精致到位。以上海精菜馆的招牌——红酒焗牛排为例,就是用西餐的手法做出了上海菜的味道,品味之间,丝丝滑润,上品的牛肉合着红酒的甜醇,让这样的吃食给食客一种亲近时尚的愉悦感。

作为快报主办的《南京·上海菜论坛》的主要发起者,上海精菜馆也致力于本帮菜风尚在南京的传播。上海精菜馆的设计者认为,美食的真正意义并不在于食材和烹饪技法,而是通过美食、环境、服务的组合,传递给食客一种享受美食的吃食感觉,即便是上海菜中最为常见的三黄鸡,都要坚持如一的品质,让食客感受到经营者的用心,精致之感就是体现在细节中。

## 创新菜品精致到家

最近,上海精菜馆创新了18道精致菜品,再次以精致味道掀动上海美食的热潮。

创新菜品是上海精菜馆一贯的追求,上海精菜馆厨师长刘军龙表示,每个月,上海精菜馆的厨师团队都要有五六道创新菜推出,并经过食客的评判确定取舍,筛选下来的菜品无一不是遵循着上海菜精于选料、细于烹制的特色。此次推出的18道美味更是如此。

值得一提的是此次创新菜品中的5道招牌菜,最显上海精菜馆的深厚功力。“干烧红蟹”是此次推出的一道大菜,原料选用的是厦门空运来的上等红蟹,辅以特配香料干烧而成,区别于常见的红烧、香辣等做法,“干烧红蟹”将蟹的鲜美通

过干烧逼了出来,原汁原味;“菩提素烩”则是一道健康菜,菌菇、青菜为主料,色彩搭配让人叫绝,浇以汤汁,口味鲜美;“五味鱼排”顾名思义,一道鱼排可以同时品出酸、甜、辣、咸、鲜五种味道,烹制工艺让人叫绝;“辣酒煮花螺”的选料更突出了上海菜选料精细的特点,一般酒店做此类菜肴用的都是低档次的海螺,而上海精菜馆专门从厦门空运来品质上乘的花螺,这样一道售价118元的美味仅花螺的成本就近100元,肉质鲜美,汤汁醇香;用九节虾做主料的“香槟柠香虾”则更偏口味上的标新立异,烹制中用香槟酒调味,装盘后用柠檬汁浇汁,一道特异酸香的甜口美味就此出炉。

本版撰文 快报记者 黄建军



# 新年盛宴

## 首选上海精菜馆

一切只为满足您的  
ALL ARE READY FOR YOUR

色·香·味·形享受  
Entire Sensations

恭请上座! WELCOME!

高雅包房以舒适优雅氛围、上乘原料以及讲究烹调,让您在上海精菜馆的上等餐厅开怀畅饮。

订餐电话: 83700077 83733737  
地址: 广州路虎踞关1号(省武警总队斜对面)