

馨源楼 老经典

新惊艳



范达祥
国家高级技师

17岁进入厨师行业，拥有二十余年中餐烹饪经验，曾在上海、广州等多地五星级酒店担任中餐厨师长，并获第五届世界烹饪大赛金奖、华夏美食海鲜大赛金奖等，现任上海瑞金洲际酒店中餐行政总厨。



范达祥擅长粤菜、本帮菜，在菜品研发上有独特的见解。他的主要代表菜肴有普洱茶水晶蹄、孜然美极煎羊排、果仁芥末明虾球、石库门秘制熏鱼等。

松露炖老鸡 人靓汤靓

馨源楼的主厨是广东人，炖汤是粤菜的特色之一，瑶皇松露菌炖鸡是食客必点的招牌汤品。超大颗的瑶柱、松露菌和老鸡加清水炖，炖足3个小时，炖出的汤呈现淡琥珀色，清得一眼就能看出全部食材，鸡油的点点油花在汤的表面不断闪烁，喝在嘴里，仿佛偶入桃花深处，清新自然。瑶柱带来了淡淡的海味与清鲜，超大的松露菌让整碗汤都充盈着一种难以言状的沁人香气，喝完汤口腔中回荡淡淡的甘甜。

烧汁银鳕鱼 穿越霓虹

银鳕鱼被誉为餐桌上的营养师，营养与口感俱佳。西京烧汁银鳕鱼是一道新菜，从日本烧照汁中获取的灵感。西京味噌在日本宫廷正式仪式中多次被使用，是京都美食文化的重要一环。大块的银鳕鱼，用甘甜柔和的西京味噌与味淋腌制入味，极鲜之物的集合将鱼肉的鲜美浓缩，腌制5个小时后，送入烤箱，直至烤出焦色，取出后将炸好的姜丝放在银鳕鱼上。

清新亮丽的摆盘，让人忍不住下筷，富含脂肪的鱼皮被烤得香脆，十分鲜甜。鱼肉表层被烤得微焦，入口能感觉到强烈的纤维感，鱼肉被烤去了多余的脂肪，温润适中，鱼肉用舌尖一抿便轻松化开，松脆的姜丝将最后一丝腥味带走，配上一杯酒，仿佛坐在京都的居酒屋中。

陈骏



果仁芥末明虾球

能让人流泪的食物，总令人小小畏惧，就像芥末，看似青翠欲滴，但若不生畏，能让人涕泪横流。不过，芥末其实也有温柔如水的吃法，果仁芥末明虾球就让味蕾来了一次狂欢。端上桌的明虾球就像一个拳头一样卧在盘子中央，白里透着微黄，周围裹着充盈的芥末色拉酱。用超过三两的明虾，去头去尾后再次处理，明虾肉色白如玉，上粉入油锅炸制后裹上秘制的芥末色拉酱，撒上果仁即可。芥末和色拉首次牵手便碰撞出令人惊艳的味觉体验，色拉酱浓郁的口感配上芥末的微辣，瞬间激发食欲，两者牢牢地“抱住”虾球，让虾球的每一寸肌肤都充盈这股好味道，虾肉吃在嘴里Q弹异常，能够感觉到牙齿就像小刀一样将纤维一根根切开，芥末淡淡的微辣带走了色拉酱的油膩，果仁让整个口腔充满坚果的香气，惊艳异常，回味无穷。

东马

上海味道飘香旅博会

在第16届世界旅游博览会上，上海28家食品企业拿出看家产品，尽情演绎上海味道。哈尔滨食品的蝴蝶酥和杏仁桃条、富味乡的芝麻系列、国际饭店的伴手礼、帅佳食品的非遗食品一合酥，受到消费者热捧。

市食协负责人表示，此次盛会，展示了上海食品行业的实力，经一代代传承，与国际一流不断靠近，精品、佳品迭出。

秋石

花雨缤纷，妖娆异常。

在馨源楼门口驻足一会，你会发现一个有趣的现象，这里不仅有白发苍苍的老上海，还有穿着精致的小青年，怎样的菜肴才能够吸引年龄跨度这么大的食客群体呢？

馨源楼擅长经典本帮菜和粤菜，2013年后在保留了原有菜系的同时，鼓励打造更多新式菜肴，大厨们纷纷开动脑筋，在新与旧的碰撞中，一道又一道创新菜肴受到了广大食客的青睐，连续多年上榜《上海米其林指南》。

石库门熏鱼 老菜新味

每个上海小囡的味道记忆中，总少不了熏鱼的身影。馨源楼的石库门熏鱼首创两次炸制，实现了外层口感酥脆，鱼肉细嫩多汁的独特口感。腌制三小时的新鲜草鱼入油锅初炸，捞出后将油温继续烧热，鱼块再次入油锅高温快炸，鱼肉表层中的多余脂肪被瞬间逼出，纤维变得苍劲有力，口感故而变得特别酥脆，将外表炸酥的鱼块浸入调料，鱼块就像海绵般饥渴，瞬间吸满汤汁。端上桌的熏鱼色泽鲜亮，吸饱汤汁的熏鱼表层更脆，汤汁被牢牢锁在鱼肉内，酥脆之余，酱香浓郁，咸香中透着鲜甜。

初春的暖风把上海吹得郁郁葱葱。瑞金二路并不宽，参天的法国梧桐树冠连成一片，形成一条特别的绿色长廊。阳光穿过树叶的缝隙，一道道光柱射在地上，向来往的路人展示着曾经的风韵，瑞金洲际酒店就坐落于此。

瑞金洲际酒店是一家拥有百年历史的花园别墅式宾馆，多位国家领导人曾在此下榻。馨源楼是瑞金洲际酒店中国新古典风味餐厅，房屋始建于上世纪20年代，三层的红砖老洋房，最早是日本企业的办公室，借鉴了意大利文艺复兴时期的建筑特色，打远处就能一眼看到，与门前樱花相映成趣。

馨源楼给人的感觉既熟悉又亲切，门厅的吊灯、房间的黄铜老式门把手、吱吱作响的楼梯很轻易把人带回了那个摩登时代。馨源楼以“琴”“棋”“书”“画”为主题打造的包房极具中国风，沿着旋转楼梯向上，二楼保持着最初的欧式风格，景观阳台直面正前方的大草坪，樱花盛开的季节，



陆春风巧做艺术点心



临近初夏，最爱走在瑞金洲际的羊肠小道上，被垂扬的柳树轻扫脸庞，被落樱的花瓣纷扰了心房，小道对面的老洋房，似乎并没被时间褪去了光芒。中午时分若是独自一人，那就在咖啡厅里用个午餐，坐在户外看着人来人往，一杯咖啡在手，有种忙里偷闲的舒缓感。若是三五好友，或是晚上聚餐，“馨源楼”便是最佳选择，上海老式建筑的独特风情，无论菜肴还是环境，都会令人萌发出一种欢喜之意，而“馨源楼”的点心，也是许多老食客津津乐道的又一话题。

核桃酥，瑞金洲际的驰名佳点，红了二十多年，至今人气不减当年。作为象形点心的代表，第一眼分明就是一枚“核桃”，拿在手里端详每条纹理细腻真实，咬上一口，外皮酥脆，而用核桃仁做的内馅香气扑鼻，甜度适宜，滋润酥松，吃了会让人欲罢不能。如何将一道点心做到如此极致？据宾馆中点厨师长陆春风介绍，其实核桃酥那些细腻真感的“核桃纹理”全靠两把带锯齿的夹子手工雕刻出来，虽然也设计过模具，但效果不如手工做出来的逼真，而且她觉得纯手工做出来的点心味道和形状更胜一筹，也会更有温度感。这款瑞金的常青名点，从外皮到内馅包括制作工具，都经过了改良。比如，内馅减少猪油，增加黄油，既添香味，也不失滋润，核桃仁余水后再炸，少了油腻感，但仍能保持香脆不变，而香味却更为突出，这些随着食客味

蕾需求的变化，可以看到陆春风点心团队的细心和专注。要保持一道点心一如既往地受欢迎，绝非易事。

在这个看“颜值”的时代，除了口味的把控，技术的完善外，摆盘的设计也是陆春风极为重视的事。宾馆院子四季如画的景色是她的灵感来源，空闲时拍照、阅读、看展，是她的灵感积累，所以才会想到将核桃酥用“枯山水”的意境摆盘，才会有荷花酥、莲藕酥如水墨画般灵秀的设计，双味葫芦包的写意，还有雪茄酥俏皮间又透着潇洒的玩味。在这些好吃又好看的点心里，你会发现像陆春风这样的点心师身上，都有着艺术家的灵魂。

陆春风是瑞金洲际中点厨师长，高级技师。曾连续获得第六、第七届中国烹饪世界大赛点心类特金奖，全国烹饪大赛点心类金奖，获得中国金厨奖、中国烹饪大师、上海市名厨等多个荣誉称号。2015年和2017年，两次入选“中国美食大使”，代表中国点心师赴巴黎和纽约联合国总部参加“中国非遗美食走进联合国教科文组织”活动。

阿猫



新民晚报
20
2019年
4月26日
星期五

味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动

视觉设计
季怡欣
本版编辑
季怡欣