



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：副怡歌  
本版编辑：季斌

申之魅

## 虹桥迎宾馆 初尝秋味

如果说厨师是将食材变成“色香味俱全”的人，那么虹桥迎宾馆的主厨黄欣，则是那个将食材变成“艺术品”的人。在这里你能尝到国宴名菜，也能尝到坊间经典菜肴，经过他的手最终都像艺术品般呈现在食客面前。

立秋已过，迎来全年食材最丰沛的季节，海鲜开捕上市，瓜果也相应成熟。虹桥迎宾馆根据时令推出了一系列秋季菜肴，爱吃的饕客们可以来此品尝一下秋天的味道。

### 开水松茸

开水白菜是一道国宴名菜，不少外国宾客为之震惊，看似清澈见底的一碗“开水”，有着让人意想不到的滋味。在虹桥迎宾馆你可以尝到国宴级别的开水松茸，这里的开水是指清澈见底的清汤。

“开水”的制作极其讲究，要用上等的老鸡、排骨、火腿等食材慢慢熬煮，精华全部融于一锅汤中，紧接着将鸡胸肉斩成鸡蓉，将鸡蓉放入锅中顺着方向缓缓搅拌，炖煮的同时鸡蓉逐渐凝结成块，高汤中的杂质被吸附干净，经过滤清的高汤像清澈见底的“开水”，表层几无浮油格外清爽。

秋天是松茸长成的季节，积蓄了能量的松茸菌体肥大，将“开水”冲入切片的松茸，松茸的香气分子瞬间被激活，天然香气直冲鼻腔，唾液不禁加速分泌。喝上一口“开水”，味蕾极鲜，却不感觉油腻，格外醇厚。松茸入口肉质细嫩、香味馥郁，一时间香、鲜、嫩汇聚在一起，值得好好回味一阵。

若丹

### 御九鼎

“九”在中国文化中有着至尊的意思，虹桥迎宾馆的一道御九鼎菜如其名，征服了一大批挑剔食客。选用羊肚菌、鲍鱼、花胶、鹿筋、辽参、裙边等一众顶级食材，最后冬瓜改刀酿入干贝同煮。这道菜最考验厨师技巧的是如何控制食材的成熟度，毕竟食材众多各不相同，如何保证烹饪出出锅时各食材都在最佳的口感和状态，而这些根本没有难住身经百战的国宴大厨们。

端上桌的御九鼎呈现淡淡的褐色，泛着极亮的光泽，酱汁包裹着每一样食材，由于原材料富含胶原蛋白，所以轻轻一吹，表面便有了淡淡褶皱。羊肚菌吸满了汤汁在口中一下子爆开，满嘴鲜甜；花胶特别肥厚，能够感觉到胶原蛋白在口中的流动；牙齿切开鲍鱼纤维的瞬间相当过瘾；辽参更是煮得入口软糯但不乏韧劲。最后吃冬瓜酿干贝最好不过：冬瓜的纤维处于似断非断的绝佳状态，入口绵软却将冬瓜的清新完整保留，干贝的淡淡鲜味为整道菜作最后的谢幕。

这道菜入口不腻，食材都被提升到最佳的口感和味道，一盘下肚，感觉身体能量满满，哪怕三日不食荤也愿意。

### 糟骨头蒸鲳鱼

经过几个月的禁捕，初秋的海鲜越发肥美，一道糟骨头蒸鲳鱼，将这种美好完全体现了出来。糟骨头是浙江沿海地区的风味土产，将猪软骨剁碎后加入酒糟等制作而成，酒香浓郁咸中带甜。

虹桥迎宾馆选用特大黑鲳鱼，在鱼肉上加入糟骨头一同蒸制。空气中弥漫着糟骨头的淡淡酒香与鲳鱼特有的海鱼香气。

糟骨头咸甜混杂，酒香沁入猪



### 老上海冰糕

在民间有“过了立秋，还有十八只秋老虎”的说法，表明立秋过后暑热未散，天气仍旧十分炎热。在空调尚未普及的时代，一小盒冰糕成为人们最大的消暑慰藉。

说到冰糕，现在很多年轻人有些陌生。冰糕看似冰激凌，入口却如奶油一样丝滑，被称为海派“冰激凌”。用不锈钢小调羹一点点舀着吃的画面历历在目，虹桥迎宾馆就重现了这款经典的老上海冰糕。

虹桥迎宾馆用的是最传统的方法，先将蛋清经过反复打发成蛋泡后加入鲜奶油和核桃等搅拌，继而分装冷冻。刚从冰箱里拿出来的冰糕，看上去异常坚硬，呈现淡黄色，果仁都嵌在冰糕内。上海老饕知道，要吃冰糕黄金状态，最好先将冰糕在室温下放上几分钟，让冰糕表面略微融化，再送入口中，这时候的冰糕早已“服软”，口感正好。相较于市场上的冰糕吃在口中会有些许冰碴儿，虹桥迎宾馆的冰糕吃在口中如丝绸般细腻，奶香更是不断地往外涌，越往中间越冰，越忍不住想挖一大勺塞入口中。冰糕中有大颗的核桃和瓜子仁，坚果的脂香透了进来，这是种让人无法拒绝的味道。

陈骏

如今各色冰激凌及奶制品风靡市场，但品尝起这道老上海冰糕，更多了几分回味。

荐好吃

虹桥迎宾馆  
虹桥路1591号  
62198855

厨之神  
黄欣 中国烹饪大师  
虹桥迎宾馆行政总厨

人行30余年，精通本帮菜、淮扬菜、粤菜。夺得第三届、第四届全国烹饪大赛“金牌”，荣获全国劳动模范、全国技术能手称号，并获得了世界中国烹饪联合会“国际评委证”。



黄欣祖籍山东，父母大学毕业后来上海工作，受父母的影响黄欣从小就对事物有着强烈的好奇心与专注度，练就了超于常人的知识面与记忆力。与黄欣谈吃是一件快乐的事情，因为基本上你所说的各地美食他都知晓，甚至能够精准到哪条路上的哪家店，甚至这家店的老板姓啥叫啥，原材料的产地及烹饪方法也都了然于心，与他聊天就仿佛在听一名美食教授在上课，烹饪菜肴的画面历历在目。

正是出于做事的高度认真，他从烹饪学校毕业进入虹桥迎宾馆工作就迅速成长，不少品尝过他手艺的中外国家元首都翘起了大拇指。他说，为世界各地的元首烧菜，那么做功课一定是少不了的，既要考虑到各国的风俗习惯，又要通过不断地沟通了解他们的个人口味，抓住细节，厨师除了有一双巧手，更要有一颗匠心。

阿猫