

V新旅行 Voyage

一个阶层和他倡导的旅行

邮发代号80-428
2010年2月号 总第71期
定价 人民币20元 港币30元

赢取
年度旅行基金
“环球梦想计划”全面启动

宋佳 迷城伊斯坦布尔

寻找最有“年味儿”的春节

放社·龙舞·赶坡会·转九曲
台阁·祭拜·放天灯·对歌

西藏 空的茶碗

深入藏地十年的资深撰稿人
携手世界著名摄影师Steve McCurry
带你进入西藏人静谧潜沉的内心世界

83款创意情人礼
情人节出行不超支
新一代巴黎宫廷酒店

突尼斯 重彩

旅行专家支招

如何计划可行又超值的黄金周假期

最后一分钟春假计划

印度最古老、缤纷、百无禁忌的节日
洒红节 缤纷的狂欢

10位金牌厨师
推荐年夜饭菜单

情人节特别策划

日本情爱旅馆

国内统一刊号: CN42-1750/GO

ISSN 1674-5116

03>



9 771674 511093

其他高档连锁餐厅没有的中央厨房，负责出品所有的菜品！”据说在刚成立中央厨房时，朱俊并不情愿，这意味着将他创意的诸多菜肴公布于众。中央厨房将朱俊的所有配方都打散，比如“一道菜分20道工序的话，将各种工序分开，前10道在加工厂做，后10道在厨房做”。而且我们总在不断创新。”采访时，朱俊正拿着5样新原料，包括一些以往没发挥好的原材料，和几个徒弟你一招我一招地讨论，并且上灶展示，他扭头对我说，“看，这就好像是在比武”。除了担任苏浙汇总厨师长外，朱俊还受聘成为新加坡航空公司的国际烹饪顾问，他那套“食全食美”机上美食，令很多食客都赞誉不止。

苏浙汇

地址：上海市黄浦区南京西路288号
上海廖创兴金融中心3楼(近南昌路)
电话：021-33663777

特别提示：苏浙汇分餐厅众多，南京西路这家是旗舰店，但你也可以到分店进餐，可致电苏浙汇的总机查询。8009881512



Paul Pairet

“分享面前，
人人都平等！”

招牌菜：烟熏三文鱼、柠檬塔、罐头沙丁、鱼鹅肝酱、蒸巨虎虾

掌门餐厅：Mr & Mrs Bund

去年Mr & Mrs Bund 还未开张，我就听说Paul Pairet跳槽到这里了。Pairet最初在巴黎Cafe Mosaic崭露头角，多年来在香港、悉尼和雅加达游历的影响最终成就他“法式又非法式”的独特分子风格，并备受各大传媒与美食界的好评，甚至称赞他的手下功夫为“梦幻般的厨艺”，美食评论家们也不吝美好之词把他加盟过的Mosaic餐厅和阿兰·杜卡斯的Spoon相提并论。

Mr & Mrs Bund餐厅的大



门是一扇古朴的中式木门。客人来到这里，通常会像来到老朋友家一样，按门铃进入。餐厅的服务生都穿着衬衫、牛仔裤和帆布鞋，餐厅的餐桌布置也流露出一种随意的、令人着迷的家庭氛围。虽然是法式料理，却可以看到中式的带转盘的餐桌。Pairet在这里传达的美食概念正是“分享”，分享中体味快乐与和谐的人际关系。

除了“分享”，Pairet的理念还有对菜式的一视同仁，展现一种

自由的时尚。比如一道烟熏三文鱼，食材是地道的挪威三文鱼，被厨师以独门方法腌制好后，在客人面前用极其娴熟的刀法片下晶莹剔透的橘红色薄片，而后蘸上青柠口味的海盐、混合香草末的酸奶油和橄榄油，再用薄薄三文鱼卷上蛋黄蛋白颗粒以及洋葱、小乳瓜、柠檬塔，这道Pairet10年前发明的经典代表菜在餐厅中的点击率极高。与此同时，Pairet坚持认为罐装沙丁鱼并不比新鲜沙丁鱼“差”，松露也并不比可口可乐更重要——这一说法在餐饮界激起千层浪。上海的食客易小姐说：“在这里进餐，是一次对美食和吃的重新理解，我第一次被美食感动了！”

Mr & Mrs Bund餐厅

地址：上海市黄浦区中山东一路18号外滩18号6楼(近南京东路)

电话：021-63239898

