

Taiwan · HongKong · Macau 台、港、澳及海外華人最 **HIGH**

# 移居上海 Magazine

Emigrate to Shanghai

Sept - Oct . 2019

2019年10月15日出刊

vol . 「170」

繁體中文版

特別企劃

## 漫游文化上海

文化中國

漢字尋根——梅蘭竹菊松

交歸好吃

家庭式餐館

分享使美味昇華



RMB¥ 32  
HK\$ 38  
US\$ 9.9

廣告熱線: 021 - 62192830 國內統一刊號: CN11-3714/U

[www.yijushanghai.com](http://www.yijushanghai.com)

### 黃油實驗室 走進黃油的世界

黃油最早是由少數生活在草原和寒冷的北部地區居民發明的，在距今3000年前就已經被牧民引到了餐桌上。

如今的黃油製作工藝建立在傳統工藝的基礎之上，同時也更加精進，大大延長了黃油保鮮的時間。

黃油含脂率較高，要更有強烈異味的食品分開存放。短期保存可放入5°C的保鮮冰箱（冷藏0-10°C）



中，長期保存則應放在冷藏室。

芳香黃油也可稱為調味黃油。只需向軟化黃油裡添加你想要給它的味道：

檸檬皮、橙皮、柚子皮、新鮮的草本香料、水果、所有或幾乎所有的食材都可以給它加香。在短短幾分鐘內，黃油搖身一變，

容納所有的新味道於其身，加點椰棗碎、少許香料，幾粒樹莓碎，調味黃油就

做成了。經過調味的黃油，可以抹麵包，也可用於烹飪，更可以給魚、白肉或蔬菜增香。

在法國及歐洲，超過50%的大廚認為黃油在烹飪和糕點的口感方面不可或缺，尤其是芳香黃油。

在烹飪中，芳香黃油引發大廚的靈感，並預示著接下來的流行趨勢。儘管數百年來黃油的製作工藝並沒有很大的改變，在創新之路上不斷探索的美

食家卻一直在試圖開發新的黃油種類。尤其是香草、香料、甚至紅酒等各種芳香各異的配料的添加，使黃油具有了更豐富的味道。

### 「新味道」Mr & Mrs Bund - Paul Pairet 新鮮事進行中！

2009年4月開業，Mr & Mrs Bund - Paul Pairet

的現代法式餐廳從此聚集了無數美食家、愛酒人、生活品味家與夜貓子們。

10年來與你在外灘歡樂饗宴的伴侶，在10月帶來一系列的新鮮事。

每日供應，晚間5點至10點半

簡潔烹飪強化本質特色，全新設計的 Mr & Mrs Bund



單點菜單中，加入了一整頁特選燒烤主菜。

扒烤主推來自澳洲和美國的絕佳牛肉，肉眼與西冷，帶骨肋眼與牛腰肉，

燒烤包含烤牛菲力，整片帶骨羊排，「松露填皮」雞胸：等等，適合分享的絕佳肉品主菜。

週五與週六，晚上6點半

每位450元 包含酒水\*

一張桌子，限定座位，每週兩日，家庭菜單，一個同食分享的體驗。每週五及週六，入座 Mr & Mrs Bund 主持的共享餐桌，以友好價格享受由餐廳主人設計的多道菜式的菜單。

米其林三星主廚 Paul Pairet 詮釋受歡迎的舒心美食，同桌開席，如同在家一般，當然只有更好！

地址：上海市黃浦區中山東一路18號外灘18號6層  
電話：021 63239898

### 「新餐廳」肉托邦 食肉者的天堂

Meat+Tops=Meatopia

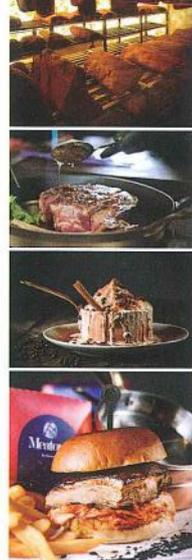
肉托邦，顧名思義，是指肉食者的烏托邦，也是創始人美好的願望。開在陸家嘴濱江的 Meatopia 肉托邦是由 Stoneal 言鹽西餐

廳原班人馬打造的另一處吃乾式排酸牛肉的好去處。毫不掩飾毫不吝嗇的恆溫恆濕恆風速的喜馬拉雅岩鹽排酸室，讓客人可以一目了然食材。乾式排酸牛肉是主打，大分量的牛肉漢堡很驚艷。

薄切牛肉肉漢堡：這個招牌漢堡一個女生估計吃不完。牛肉調味過得，很入味。配的粗大薯條也很好吃。

慢煮豬五花韓國泡菜漢堡：188元絕對驚艷！進口豬肉很香，肥瘦相間，下面的韓國泡菜是店裡自己醃的，特別爽口，也很解膩。

藍口貝：滿滿一大鍋產自法國生米歇爾山的海鮮，每天空運，十分新鮮。



椰香鳳梨冰淇淋配杏仁片：用鳳梨做的冰霜非常清爽，吃完肉以後點這個特別舒服。

黑朗姆麵包布丁：這是一道完全不甜的甜品，把麵包完全浸透在下面的奶油裡，麵包吸足了汁水，一口下去很滿足。

地址：上海市浦東新區靈城路16-01  
電話：021 58777567

### 「新味道」向左走，酒館；人間酒暖 向右走，面館；一面春風

一面春風以一碗素湯為立身之本，廣受好評的素湯（紅湯）以六種菌菇精心熬制二個小時的清爽素湯。近日，餐廳推出了蘇式白湯、老母雞、豬筒骨、鱈魚骨等多種精選食材及獨家配方熬制醇厚白湯，

在傳統的基礎上更好的平衡了雞湯和骨湯的鮮美。人間酒暖最大亮點是由位國內為數不多的清酒專業刺酒師操刀打造的專業 Sake Bar。週五週六的清酒放題多達 30 款優質清酒風格多樣，一次喝個

過癮喝個暢快！有了美酒當然少不了美食，人間酒暖用清酒搭配日式面可謂一絕！



地址：上海市徐匯區吳興路26號  
電話：136 7171 3165