

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

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*



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。

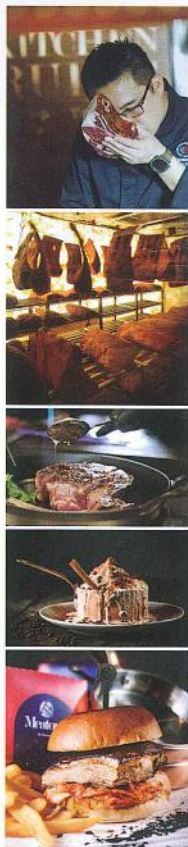
薄切牛肉肉漢堡：這個招牌漢堡一個女生估計吃不完。牛肉調味過得，很入味。配的粗大薯條也很好吃。

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：用鳳梨做的冰淇淋非常清爽，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：上海市浦東新區宣統路16-01
電話：021 58777567

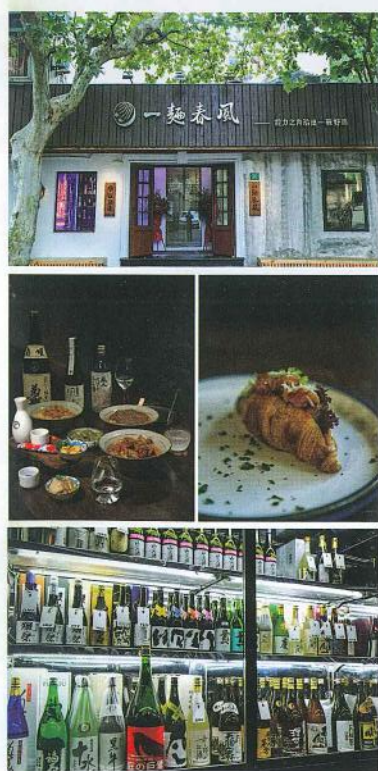
「新味道」向左走，酒館；人間酒暖 向右走，面館；一面春風

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2位國內為數不多的清酒專業喇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