

¥16元
零售优惠价

2008

初夏懒人美白术

23

单品搭配
繁花5月

陈慧琳

出世女神的不灭童话

顾长卫

人人都是失败者

R

anking
越堕落越红火
——零玉女排行榜

10

种性爱恐惧症

完全掌握

六大时尚热力词

菜生小

传奇女子 花样人生

Edith Piaf | Isadora Duncan
Agatha Christie

BREASTS AREN'T THE ALL

红地毯
不相信胸部

奢侈香水的没落

STUDIO 54 夜店之王

买“假名牌”是一种病

法国人征战好莱坞

Just a copycat Banquet

PARTY
相面学

剩饭伪装的盛宴!

——中国时尚圈之怪现状

男人永怕承认孤独
女人天生习惯寂寞

Criticism man&woman

ISSN 1005-9911



2008/05
137/05

9 771005 991006



翡翠36 无国籍美味世界

“无国籍料理”这个崭新的餐饮概念，据说源自于日本。日本原来有个日本餐馆，叫无国籍料理，就是什么菜都有，中国菜、意大利菜、法国菜都有。对于无国籍料理，大概意思是：“不是说不知道是哪个国家的料理，而是说在哪个国家哪个地区也没有的独具匠心的特色料理”，英文上也叫做fusion，即融合之意。

80年代初，各地的餐馆还保留着完全的传统菜式，但今天，天南海北的人都聚集在一块，口味杂，菜系界限也在快速地模糊。你在上海，几乎找不到一个纯粹的传统菜，东北菜馆可以做水煮鱼，四川菜馆可以做糖醋里脊。从此意义上来说，中国其实很早就应该有所谓的“无国籍料理”了，不同的是，这些料理指的是咱们的八大菜系。

生活在上海这个国际都市，无国籍料理的选择当然会更多。比如我吃过的比较喜欢的日式滑烤牛排。滑烤牛排原本使用的常见配料是正中方肉，浇以日式照烧酱。可是我要说的这家无国籍料理店——翡翠36，向客人提供的是正宗传统日式烤牛排中并没有的素材和做法。它是经过文火焖烧十二小时后制成的。看似巨大的肋骨肉质细嫩，颇为入味。更独特的是，蘸以相配的松露泡沫汁，复杂的口感难以言喻。这种东洋和西洋融合的料理是我第一次吃到，感觉特别棒。

翡翠36，还妙在一个新字。

走遍世界美食之都的翡翠36的法国主厨Pairet，想必是“食痴”，不然怎么会制作出这种既保持了食物原来的味道、质地，又极富创意革新的佳肴，口味和质感新颖却又熟悉，不同寻常却又相互协调。他可以用奶酪和西红柿做出一个精致的甜品来说服你。在他的手里，番茄酱冰霜，特制冰淇淋，对他的伟大的法国薯条而言，都是最完美的配点。

其中最让我期待的鹅肝酱Martini，创意十足。鹅肝，是法国的名菜，有“世界绿色食品之王”的美誉，能降低胆固醇，延缓衰老。在法语中鹅肝为“Foie Gras”，没尝鹅肝，不能算是真正吃过法国菜。Foie Gras 最早的做法，可能也是为何Foie Gras的中文名被定为鹅肝酱的原因，就像果酱一

样，把它用刀涂抹在面包片或者松饼上吃。但是，这种吃法口味比较重，因为，鹅肝几乎是生的，而且由于这种鹅肝的特别制作过程，所以脂肪含量很高，吃起来非常油腻，应该不是最受中国人欢迎的一种吃法。当然，除了生吃涂抹，平底锅煎以及在烤炉里烘焙后食用外，还有一些比较冷门的吃法，如鹅肝汉堡包，酒浸红枣赛鹅肝等。鹅肝酱到底有多少种吃法，并不重要，重要的是吃出新意！鸡尾酒造型足够有趣，贴上热情果Jelly的鹅肝酱变成了酒杯边的装饰，酒面上还悬挂着秘制面条，一口吃下，把所有美味都装入嘴巴，你就会知道这是怎样的美味体验了！

但是，这里有一点我不是很喜欢，有些菜口味偏中东和地中海，酸的比例太大，造成味蕾的负担。不过这并不影响我对它的喜爱，因为，翡翠36还妙在一个靓字。

总是觉得吃饭是吃心情。一家好的餐厅，加上愉快的用餐氛围，怎么不会留下好的印象呢？在翡翠36吃饭，是个人心情，也是其特有的情景所致，会多一股好吃氛围，让食物感觉更美味。错落有致台阶式的贴心设计，巨大的落地玻璃把浦江两岸的夜景一览无余，虽然早已习惯陆家嘴以及外滩的一派风光，但是当看到窗外的景象时，还是十分激动。而室内正中央竖立着墨绿色的鼻烟壶装饰，被翡翠色的雾状玻璃包围着的酒吧，再加上悠扬的音乐，恐怕整个世界，也只有这一处可以让你看到世纪交错的繁华而陶醉于一时的奢迷中。只有当服务员为你一一介绍菜式和创意、吃法的时候，才能回过神来。值得一提的是，这里的服务员，不仅有国内的，也有很多国外的，这也是无国籍料理的一个特色吧。☉

餐厅信息

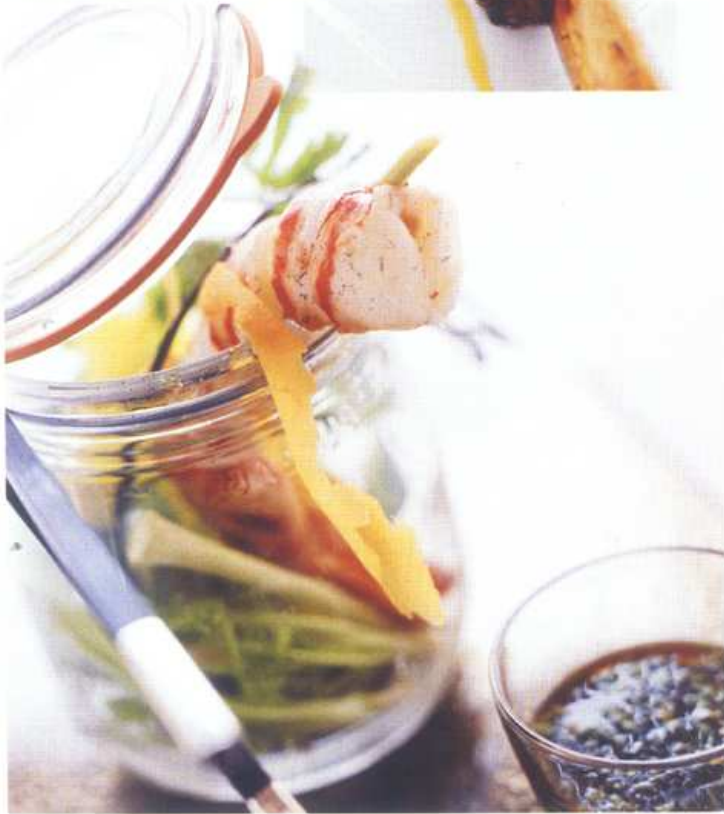
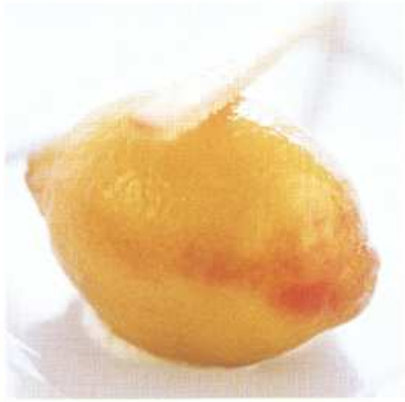
被翡翠色的雾状玻璃包围着的酒吧，再加上悠扬的音乐，恐怕整个世界，也只有这一处可以让你看到世纪交错的繁华而陶醉于一时的奢迷中。

地址：上海浦东新区富城路33号

电话：021-68828888



1
2 3
4



1. 柠檬和柠檬挞

介绍: 柠檬皮, 去除果肉换以柠檬冻糕、凝乳、香草奶油、柠檬酥油饼。柠檬挞就是一整只的柠檬, 富有创意地将其两分, 整只柠檬包括内部的填充物都可食, 经过特殊工艺的柠檬晶莹剔透, 味道如同刚刚出炉的柠檬挞。

口味: 酸甜适中, 十分美味。

2. 沙丁鱼罐

介绍: 主要制作用料为沙丁鱼沙司、油煎面包薄片。

口味: 盛在一个特别设计的沙丁鱼罐头里, 赏心悦目的奇趣。蘸涂在饼上吃, 滑入喉咙, 温暖了胃。

3. 日式滑烤牛排

介绍: 日式照烧酱, 正中方肉, 煎蒜。

口味: 看似巨大的肋骨肉质细嫩, 颇为入味。蘸以相配的松露包末汁, 复杂的口感难以言喻。

4. 柠檬对虾罐

介绍: 主要原料为柠檬草烤虾、柑橘皮、叶和汁。在梅森瓶中蒸熟的大虾, 和柑橘、香草一起腌制。

口味: 虾肉口感精致, 质地柔滑, 味道上佳。

HANGHAI