

Taiwan · Hong Kong · Macau

臺、港、澳及海外華人最 HIGH

# 移居上海

Magazine

vol.「64」

July

2007

Migrants to Shanghai

東方經濟



十年磨劍 再創豐碑

花之林開業十年專題報道

從金融投資到汽車用品

訪華匯機電總經理王名揚

打造世界一流中學

訪復旦附中校長謝應平

## 古城新貌 今日嘉定

春在錦江

十三層樓品董先生菜譜

湘西風光

大家來學易經 (連載一)

¥28 / NT168

ISSN 1006-7965



9 771006 796006



翡翠36

地址：高城路33號浦東香格里拉大酒店36樓  
電話：67723636

# 東西交融吃不厭

## 年

青的陳先生請我到浦東香格里拉品菜，是在36樓的「翡翠36 (Trade on 36)」。

電梯開到36樓，眼睛為之一亮。由後現代設計師亞當·提翰尼(Adam D. Tihany)設計的這家餐廳，就像它的店名一樣，多方面演繹傳統的中國文化。大門宛如一個巨大的藍白相間的瓷飯碗，上面還懸掛著米飯般紋路的吊燈。同時，他還將自然材質與高科技產物的新型材質混搭使用，成為現代中國時尚的設計元素，在未來的血液中流淌著歷史的氣息。

我和小陳在餐桌旁坐下，市場傳媒部總監Angel和市場合作推廣總監Stella兩位美女作陪。我正要問，翡翠36是什麼幫什麼派，Angel告訴我，大廚Paul Pareit是法國人，但他做的佳餚也不能簡單地說。就是法國菜，其中還有中國，

乃至日本的元素。不過，也不能叫中西合璧菜。不知怎麼的，這時，我的心中忽然為之一動，說：「那大約可叫『東西交融菜』吧？」他們三人一致說，對，對，對，就是東西交融菜。因為

Pareit無疑是顛覆了人們對烹飪的基本理念，在調料的使用上並無任何先人為主的做法，往往以意想不到的方式搭配使用，新鮮的菜式帶來的不僅是風趣幽默(Pareit的長相與其說像廚師，還不如說像幽默大師)，更是勢難抵擋的至尊美味。

正在說話間，香橙蛋配煎鴨片上桌，眼球立時被眩目的色彩所吸引。不過心想，Pareit為什麼晚上做早餐蛋。一嚐才知道蛋是「假」的，小陳說蛋黃是由加入海藻酸的橙汁製成，口感逼真，而「蛋白」則是由椰奶做成，加入瓊脂定型，配以綠色蔬菜蘆筍、蠶豆、青豆濃湯、百里香、蔥和蒜。烤茄子配蹄

筋薄片，直接烘烤烤茄子表面，壓平並串起來。食時配以文火烹製的牛蹄筋切片，

烘烤成略脆的小薄片。秘製墨魚麵，這「麵」足有一厘米寬，用墨魚和椰奶燒製。

盤成白、褐相間的盤「香」。調料有橄欖油、檸檬汁、大蒜，「麵」上還撒烤蔥，很香，也很鮮。最過癮的莫過於日式滑烤牛排，用文火燜燒十二小時，直至其帶有日式滑烤的色彩，配料包括酸橙醬、油炸蒜、白蘑、土豆泥和蔬菜。總感覺比「一頭牛只有六塊」的牛排好，因為我要三分熟。牛排連著骨頭，後背筋挑斷就可切來吃。■



法式蛙腿



培根

