

职场商务女性品质生活读本

品位

2007年8月号

RMB 10元

女人秘密：

保卫我们的性感与骄傲

健康饱满的双峰是我们的标志，看我提供4个有效方法，从此和乳腺癌说bye - bye。

让他更爱你的50句话

巧妙化解 办公室尴尬

盛夏美肤进化论

我用麻辣爱情 拯救了婚姻

摩登搭配朝九晚五

21个来自 东方的性爱秘密

深圳·香港·上海·北京

4地最佳 高尔夫球场推荐

Special

每个人都有 一颗勇敢的心

ISSN 1671-3648



9 771671 364067

精致西餐 吃出创意

吃西餐可以不选牛排，照样能够品出无限情趣。本期《品位》就带你去尝一回创意西餐，看看先锋派天才厨师Paul Pairet是如何变魔术的！



非常龙虾

原料：龙虾、老油条

配料：奶黄酱、罗勒油、罗勒叶

创意点：透明的这层薄膜可不是装饰，而是龙虾汤加入凝胶后制成的。

品尝感受：老油条的香脆配以奶黄酱的柔滑，再将下层龙虾肉慢慢送入口中。瞬间，脆、软、鲜、香同时释放，中西结合的美妙口感令人惊奇。

目鱼面

原料：目鱼

配料：小洋葱、椰奶、胡椒、盐

创意点：新鲜目鱼打成粉状，盘成一根连续的面条，再配以小洋葱，在铁锅上煎熟。

品尝感受：不起眼的目鱼面入口即化，海鲜味与椰奶香相互交融。





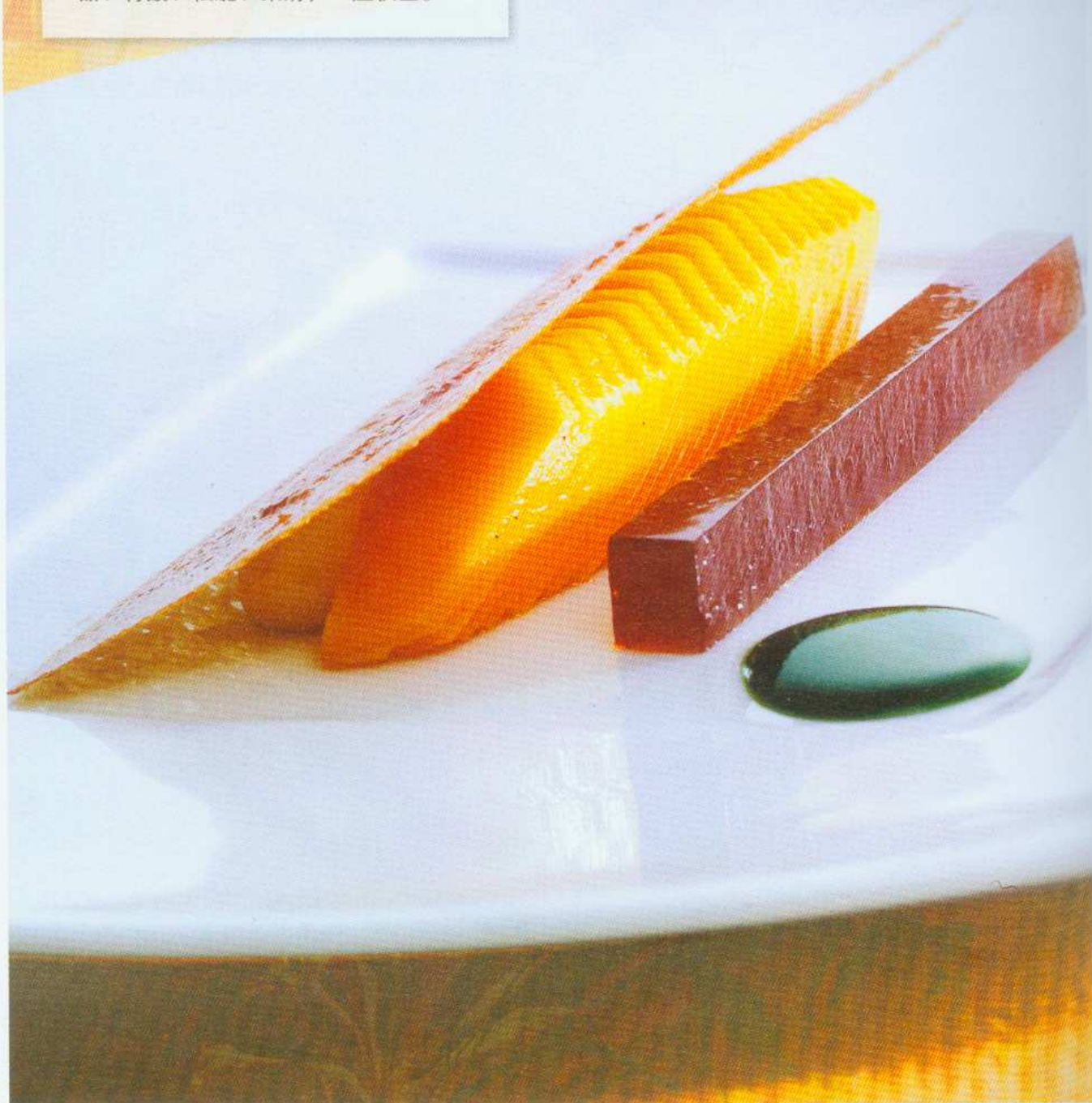
新鲜芒果

原料：芒果、柑橘、饼干

配料：热情果奶油、刁草糖酱

创意点：将柑橘制成果冻条，配以新鲜芒果、热情果奶油和饼干薄片，既是甜品也是点心。

品尝感受：将芒果、柑橘果冻、热情果奶油和饼干横向切片一起送入口中，甘甜、青酸、松脆、柔滑，一应俱全。





沙丁鱼慕司

原料：沙丁鱼、提子

配料：橄榄油、柠檬汁

创意点：新鲜沙丁鱼烧熟后打成慕司，提子面包烤成薄片，保留住了食物中的营养。

品尝感受：松脆的提子面包配以咸鲜的沙丁鱼慕司，口中还留有柠檬汁的清香，海鲜菜吃得爽口且回味无穷。



柠檬塔

原料：柠檬、饼干

配料：柚子、橙子、冰淇淋

创意点：一道甜品做4天4夜。柠檬皮被保留下来，中间填入柚子、橙子、柠檬冰霜和冰淇淋。

品尝感受：完全留有柠檬的清香，柠檬皮也能完全食用。而内部的冰淇淋和水果更是令人惊喜。



香格里拉翡翠36餐厅

来到翡翠36用餐，将会改变你对美食的看法，它集现代和时尚于一体，拥有经常被苛刻美食评论家如Alain Ducasse等人高调赞扬的先锋派天才厨师Paul Pairet。翡翠36的佳肴是世界各地传统烹饪方式和新颖的、不断创新的技术交织下的产物。Paul Pairet创造的口味和质感新颖却又熟悉，不同寻常却又相互协调。

地址：上海市浦东香格里拉大酒店36楼
(富城路33号)

电话：021-68828888



主厨：Paul Pairet