

INFORMATION

神旺商務酒店銀柏廳
 地址：台北市南京東路一段128號2樓
 營業時間：11.30-14.00；17.30-21.00
 電話：02-7702-2688轉33200

THE NEW SHANGHAI

當創意遇到老上海

THE 3RD ANNIVERSARY



秘方東坡肉



無錫脆鱉



中卷蜆皮

猶記得第一次在上海吃上海菜，其油鹹菜色連吃慣重口味的我都不敢領教，然而，神旺商務酒店銀柏廳王泉益主廚創新的江浙菜，竟吸引我二度造訪。

TEXT：CHING-HUA LIN ART EDITOR：KAREN PAN PHOTO：WALLACE TSOI、神旺商務酒店

以「城市美術館」為裝潢概念的神旺商務酒店，座落在南京東路林森北路精華地段，走在路上很難不被門口氣派的大廳和奢華水晶燈散發出的氣勢吸引目光，它也是台灣第一家以展示大量台灣傑出雕塑家作品，如楊英風、朱銘、楊柏林和甘丹等大師，在公共空間和客房樓層都能沾染藝術氣息，9月起還正式成為全球頂級豪華酒店品牌Small Luxury Hotels of the World (SLH)的會員。二樓的新上海料理銀柏廳，不僅可眺望林森公園，其室內的大型壁畫、古董桌椅和講究餐具等，隨處可見主人的品味和用心，讓用餐氣氛多了一絲綠意與美感。

老菜式新口感

銀柏廳目前由曾在喜來登飯店任職的江浙名廚王泉益坐鎮，將他最拿手的江浙菜式（包括杭

州、揚州、蘇州、寧波、上海共五大大地方菜），經過巧手變化後，新上海菜料理於焉誕生。王主廚從業四十年來吸收各方精髓，相較於傳統的鹹甜重口味，設計出適中且保留食材原味的海派菜，更符合台灣人口味。

作為一間新上海餐廳，自然少不了無錫脆鱉、蔥開煨麵、砂鍋醃篤鮮等經典上海菜，口味道地連老饕胡天蘭都讚不絕口。每隻大小約四兩的脆鱉炸得比一般的還酥，王主廚說，這得仔細聽撈起時的聲音來掌控酥脆度，再佐以醬油、紅砂糖、白醋調製而成的醬汁，吃在嘴裡真是回味無窮。而蔥燒煨麵的濃郁湯頭，是由老母雞熬製而成的精華湯汁，將宜蘭三星蔥過油產生焦香感，加入炒香的開陽，與生麵條一起煨煮，吃起來還有些微胡椒香味，很有層次感。

有意思的是，王主廚的私房菜四季肥腸，以醋、鹽、麵粉洗淨肥腸，再以辛香料和酒永燙，

最後以秘方滷製，主廚特製蒜椒調味，香味引人神往。沾過乾粉的肥腸下鍋快炸後，增添其脆度，卻吃不出麵粉的感覺，我笑說這根本是幫肥腸「上蜜粉」，而且還不著痕跡！

除了上海特色菜餚，王主廚也鑽研眾多創新菜式，10月推出的中卷蜆皮，是由川燙後泡過涼水的中卷，塞入調味過的馬祖新鮮海蜆皮，調製蒜、辣椒和白醋等配料，中卷川燙得軟硬適中，蜆皮則像在吃果凍蒟蒻一樣，富含膠質、微辣酸甜QQ的口感，在炎熱秋老虎的節令食用，格外爽口開胃。最令我印象深刻的是主廚的秘密武器炸牛蒡，其酥酥脆脆的口感，王主廚很驕傲地表示放個20天都不會變軟，許多顧客很喜歡買回家當零食吃。另外還有秘方東坡肉，用咸草繩綁起來的東坡肉，是主廚嚴選溫體黑毛豬肉，用醬油、冰糖和紹興酒文火燉8小時，Q軟彈力、入口



即化的滑潤甘甜口感，搭配刈包和銀芽，不油不膩，連我這個不太愛吃肥肉的人，都感到不可思議。

養生食材入菜

消費者越來越關心的健康與養生議題，在王主廚手裡也絕不馬虎，他挑選食材把關是出了名的嚴格，主廚也常到市場或宜蘭找尋新食材，為了要符合現代人的要求，料理遵照老上海的口味，但在烹調過程中減糖減鹽。而秋冬當令食材，王主廚也把它們運用在創新上海菜式裡，10月推出白果烏參，主廚特地由日本進口品質高、較軟的烏參，無膽固醇、富含膠質，用三星蔥燒製黑胡椒醬，搭配白果而成。看似平凡的蟹黃角瓜，也是王主廚的私房菜之一，使用較長的台灣種植、肉質較好的澎湖角瓜，在烹調時快速過油封住水分，他說這是一個竅門，因為用水煮會軟爛，過油後則清脆爽口，將平凡的食材變化出不平凡的驚人滋味。

深入實驗重地

我們進入實驗重地—廚房，見到師父兩三下很快速地完成一道菜，這沒有台下十年功是辦不到的，他表示，以上海菜為主軸做變化，不斷研發改良才推出與外面不同的口味，最特殊的在於不加味精，以老母雞湯來做調味，兼具營養和健康，並將自己的創意融入菜式，兩三百道拿手菜加上幾百道研究中的創意菜色，當我有幸看到師父口袋裡的研發小本子，「武功秘笈」裡實驗性質菜色都在做嚐試與改良，他笑說，以後還會不定期地推出經典創新菜色，給大家一些驚喜，希望提供多元化選擇，不只老饕前來，連年輕人也會漸漸開始愛上新上海菜的口感。順帶一提，即使已飽餐一頓，還是要記得留點肚子給主廚特製的鍋餅或私房綠豆糕，其紮實的食材與口感，絕對是飽餐之後最完美的句點。

秋季美食

王主廚說，秋冬吃蟹較有代表性，或者是煲類的料理。他表示沙公都是從東南亞引進台灣養殖，因為台灣品質好的海水，沙公的肉質才甜美。十月推出的蟹季美食將以沙公做主角，分別有避風塘（獨門蒜椒、炸蟹粉炒）、銀龍（冬粉煲）、清蒸（吃蟹膏，沾薑醋醬）、醬爆（豆瓣醬燒）等不同方式呈現。他還特別註明，老饕們都知道拿醬爆蟹的醬來拌麵或燒年糕。另外還有沙鍋花三鮮，魚、豬肚、雞胸肉、手工製蛋餃等食材豐富，蒸出營養又美味的秋冬料理。



白果烏參

蟹黃角瓜