

GA FENCU 高峰傲

时尚人士必读

奔跑吧， 少年

不只是名人的专属运动

春夏之魅

今年时尚秀场最新潮流

爽直的 劳伦斯

《饥饿游戏》
出来的女人

水晶克拉拉

情圣李成敏谈自己的演艺生涯

2017年3月

ISSN 1006-0278



03 >
9 771006 027087

华人时刊 国内统一连续出版物号: CN32-0001/Q 国际标准连续出版物号: ISSN 1006-0278 人民币18元



French Delusion

Jean-Georges 奢华法餐

法国人民爱法餐，因为他们爱鹅肝和松露；然而世界人民爱法餐，又有多少不掺杂其他成分？

近些年来，国内西餐厅开得如雨后春笋，让爱吃的中国人们有些应接不暇。想在堂堂的美食大国有立足之地，必然是要有些法子的。现如今普通的餐厅已吸引不了大众的目光，于是乎，各大餐饮集团纷纷绞尽脑汁出奇招，今天与某名厨合作，开设他在天朝首家同名餐厅，明天又炒出新闻：上海某餐厅一天只接待十个客人，菜单定死，给啥吃啥。而这些高级餐厅，统统来自这个浪漫与艺术的国度——法国。

法国人民爱法餐，因为他们爱鹅肝和松露，说白了，人家从小吃大的；然而世界人民爱法餐，又有多少不掺杂其他成分？

要说在魔都上海，贵得吓死人的法餐厅倒是不多，伸出一只手就可以数得过来，笔者有幸，接到了位于外滩三号的Jean-Georges的邀请，虽说有些为劳苦大众愤愤不平，但心中难免有种压抑不住的喜悦。

这家与法国明星厨师Jean-Georges Vongerichten同名的餐厅是继纽约Jean-Georges之后第二家以此名命名的餐厅。《欲望都市(Sex and City)》中的女主角萨曼撒(Samantha)曾经对自己的前任男朋友评价到：“那个家伙到Jean-Georges餐厅不用预约。”足以体现这家餐厅在纽

约的地位象征。

只有两页的中英文菜单倒是让有选择恐惧症的人松了一口气。但298元两道前菜，998元一道主菜的价格倒真的是肯定了笔者这次作为贵宾一般的待遇。餐厅的侍者会不时地上些小食和汤点，让宾客们品尝。

法餐的食材讲究，推崇自然简单的烹饪方法。这样做为的是彰显昂贵食材本身的味道，若是加了太多东西烹调，恐

“首推的鸡蛋鱼子酱采用了来自千岛湖的鱼子酱。”

怕也是一种浪费。首推的鸡蛋鱼子酱采用了来自千岛湖的鱼子酱，以鸡蛋羹做底，咸奶油做衬，不到五分钟就可以端上台来。舀起一小勺鱼子酱放在舌尖，顶到上颚轻轻压碎，再配合鸡蛋羹和奶油，味道确实不错。虽然鸡蛋羹中只加入了少许黄油和盐，但鸡蛋本身的味道却在鱼子酱简单的咸味上增加了一些层次。再配上带着鸭蹼杯底的容器，蛋壳立于其上，倒





由上至下: 深海扇贝配金色花菜, 水瓜柳, 葡萄沙司; 黄旗金枪鱼, 牛油果和辣萝卜, 腌姜, 绿芦笋配羊肚菌, 芦笋汁; 鸡蛋鱼子酱

地址: 上海中山东一路三号(近广东路), 4楼
 星级指数: ★★☆☆☆
 人均: 约1500元

是十分有新意。美中不足的是, 餐厅竟然提供了金属勺给客人食用鱼子酱。鱼子酱极易沾染金属气味, 当采用木勺或象牙勺食用为佳, 以免影响味道。

主厨Paul为我们推荐的第二道菜蘑菇沙拉配蔬菜香草松子汁倒是颇有一番开陈出新的意思。西餐的沙拉通常采用当季蔬菜, 以大量不同类型珍贵蘑菇为主的并不多见。蘑菇不可生食, 主厨将它们用低温加热, 除去一开始倒入少许水外, 之后基本是利用蘑菇自身渗出的汁水冒出的蒸汽将食材煮熟。搭配上每天新鲜做的松子汁和松子仁, 很少能在其他地方吃到。出奇制胜, 可能也是餐厅创始人的想法之一。JG主菜的选择不乏牛排与虾等传统食品, 但是他们的酱料却不是平常餐厅里可以尝到的。

若是说Jean-Georges的昂贵菜单是贵在新意上, 那么服务在这里恐怕就是大打折扣。如果不小心将刀叉掉在地上, 你可别指望不用说一声服务员就可以给你换一副, 脱大衣的时候恐怕也需要动作大一些他们才能看到, 最令人惊讶的是用餐的时候菜还被上错了, 幸好窗外的外滩景色可以尽收眼底, 倒也算一份惬意。



烹饪指南: 香草煎蛋饼 (EGG WHITE OMELET WITH FINES HERBS)

配料: 鸡蛋白4个, 新鲜碎香草2勺(薄荷、西芹、韭菜、龙蒿), 粗盐、橄榄油、新磨黑胡椒少许, 柠檬1个

步骤: 1.将蛋白搅拌至冒泡, 加入一半香草, 黑胡椒和盐继续搅拌。
 2.将平底锅加热, 均匀倒入橄榄油, 油热后倒入蛋液, 旋转平底锅让蛋液很薄地摊在锅底。3.一分钟后, 将另一半调料撒在蛋饼之上, 关火, 用锅铲将蛋饼折起。4.装盘后点入少许橄榄油, 撒上黑胡椒, 和柠檬汁, 和少许剩余香草。