

RESTAURANT REVIEW

# 橄欖

餐厅评论

土地 物产  
人文 餐厅  
美味 人生

2015.09  
动感

## China Feast 盛宴中国

2015-2016年度  
中国餐厅  
Top 100评选活动  
正式启动



寻味探源：  
石浦海鲜之旅

京沪广  
海鲜餐厅推荐

Umberto Bombana 松露之王

零售价  
RMB¥30/HK\$50 2015年总第27期



09





# 京沪于海鲜餐厅推荐

文 Yolanda、Emily、Cathy 摄影 王巍、于振明等

这个九月  
按照太阳与风的指引  
寻找  
裹挟着海风与浪潮  
披风沐雨、来之不易、超远途而来的  
心中最经典的鲜之风味  
不,这并不仅仅是海鲜,  
我们要开启的是另一道滋味之门  
发现最真实的海洋生命力!





珍宝海鲜将“美食每刻”的新加坡美食精神发挥得淋漓尽致，一道获奖辣椒珍宝螃蟹酸甜微辣，蟹肉鲜嫩甜美，搭配炸到金黄的小馒头，给予味蕾至高的享受。

### 珍宝海鲜

#### 新加坡获奖招牌美味

创建于1987年的珍宝海鲜来自新加坡，秉承了新加坡美食安全、健康、美味的传统，将“美食每刻”的新加坡美食精神发挥得淋漓尽致。进入珍宝Iapm店，首先吸引眼球的就是一整排的海鲜玻璃墙，比巴掌还大的青蟹和阿拉斯加蟹在水缸里爬上爬下，活力十足。说起珍宝的招牌菜，一道获奖辣椒珍宝螃蟹算得上是这里最出名的了，其配方可以追溯到1987年，并在2006年新加坡政府和工会共同举办的辣椒螃蟹比赛上击败所有其他海鲜餐厅，脱颖而出，赢得金

奖。而在上海珍宝吃到的这道辣椒蟹，在配方上做了些微调，酸甜微辣，更加适合上海食客们的口味。为了让螃蟹的肉质达到最妙妙的口感，煮时用慢火精确控制在18分钟；酱料当然出自主厨黄师傅秘制，用番茄酱、香茅、南姜、蒜等14种香料调和而成；最后蟹肉勾起整道菜鲜美的甜味，再搭配炸到金黄的小馒头，给予食客味蕾至高的享受。此外，麦片虾也是一道主打，独特的奶香让人闻之即食指大动。一只只虾被均匀裹上特调的香烤麦片，一口咬下，浓郁的麦香和紧实虾肉的鲜美一齐迸发。剁椒菜脯蒸鳕鱼柳的灵感来自剁椒鱼头，减了辣，但增加了菜脯脆口的嚼劲；鳕鱼肉质白细鲜嫩，清而不腻；最下层的豆腐吸收了鱼肉汤汁的鲜美，让人放不下筷子。

很多人说夏季炎热，总是让人没什么食欲，那不妨去珍宝来一顿海鲜盛宴，营养、开胃、不油腻，一定能让你食欲大开。



#### 珍宝海鲜

地址：上海市徐汇区淮海中路999号环贸Iapm广场L5-502  
电话：021-64663435  
人均：350元