

土地 物产  
人文 餐厅  
美味 人生

# 橄榄

餐厅评论

2016.06  
动感

花样西点师  
Maxime Maniez

马尔代夫  
邂逅伊甸园

槟城，  
超乎想象的  
美食之都

# 马来西亚



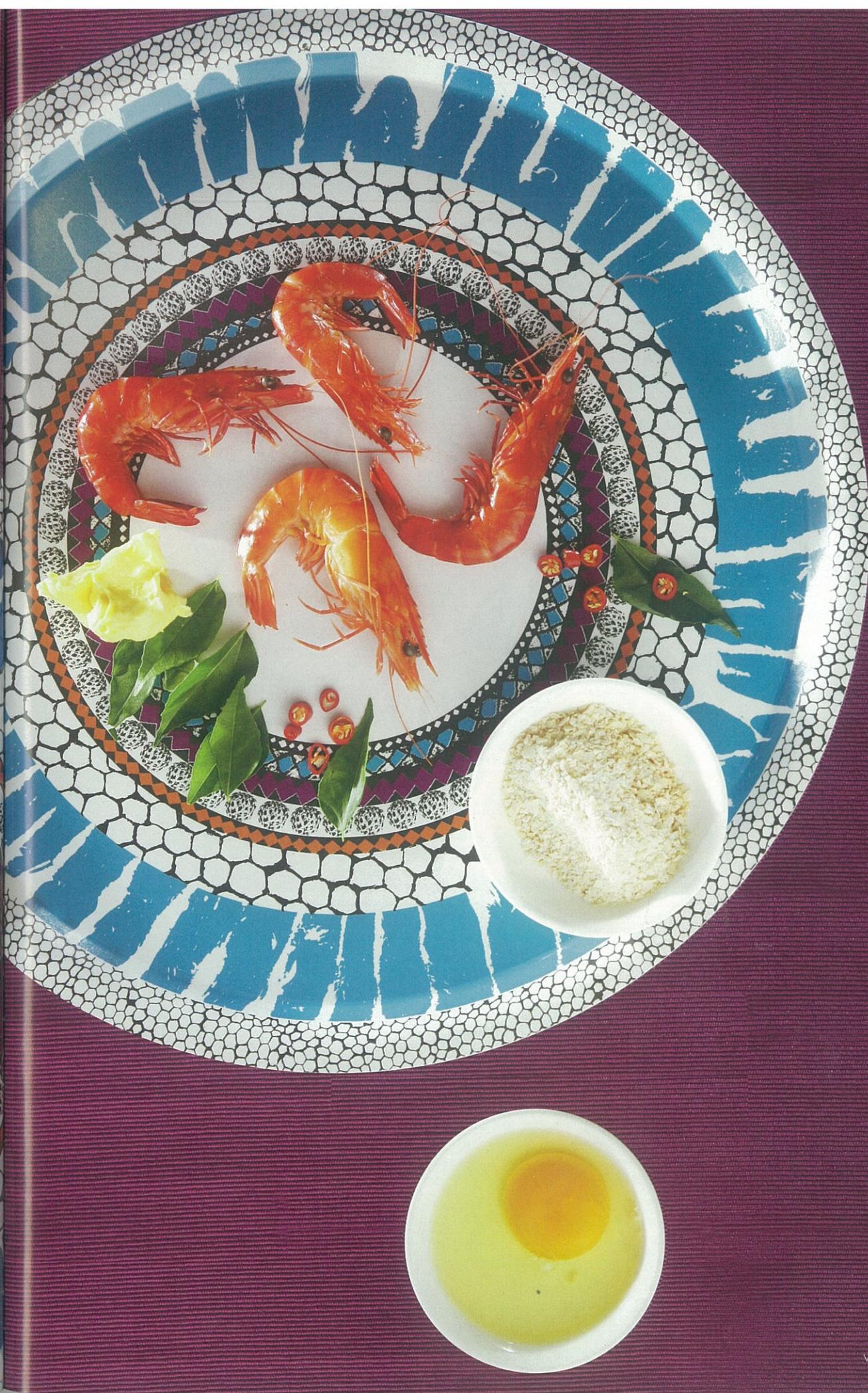
零售价  
RMB¥30/HK\$50 2016年第54期

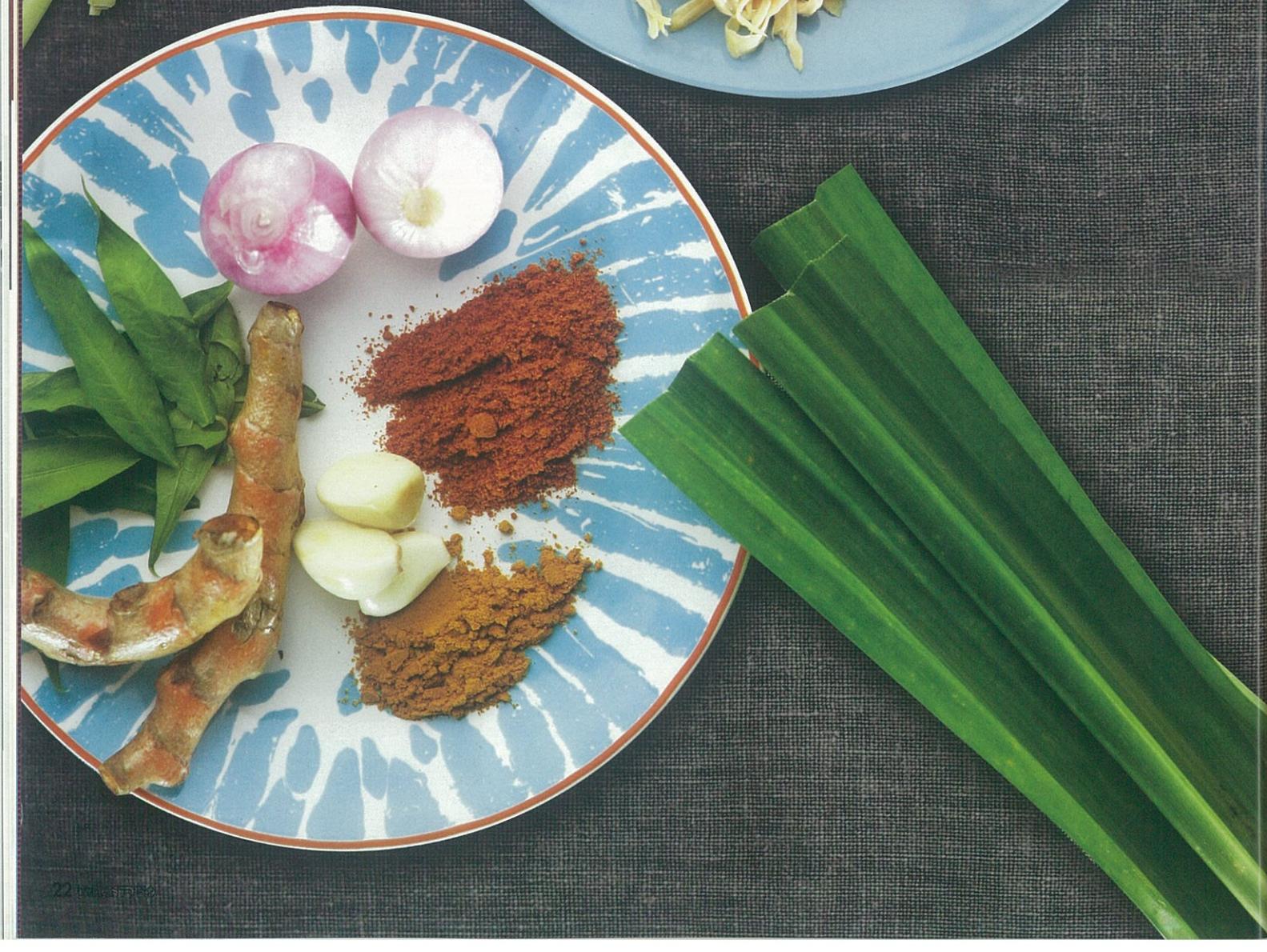
9 771672 926042  
06  
国内统一刊号 CN11 5299/G0



## 麦片大虾

麦片金黄酥脆、奶香四溢，  
大虾肉质紧实弹牙，新鲜无匹，  
一口咬下，浓香的麦片裹着鲜美的虾肉，  
既鲜且甜，口感层次丰富，  
幸福感满满。





## 叻沙

香茅、南姜、斑兰叶、红葱头……  
以多种香料为佐，用虾壳熬制的汤底浓郁鲜美。  
椰浆调和辛辣，带来独有的香甜。  
再搭配手工打制的软滑鱼豆腐、爽脆芽菜、  
香嫩鸡丝或大虾、油豆腐和鸡蛋等，  
看似简单却选材丰富、用料十足。



## 马来海鲜炒面

可有尝过马来独有的虾酱?

别看它其貌不扬,里头可是浓缩了马来菜鲜美的精华。

劲道的面条有了它的辅助,不再寡淡无味,

其他香料和大虾的加入更是锦上添花,让人欲罢不能。





## 椰糖珍露冰

绿豆粉、红豆、玉米、  
加上马来特有的亚答子配合  
浓郁椰糖清甜消暑。

## 炸榴莲

轻咬酥脆的外皮，  
想弄的榴莲化作汁水满溢而出，  
令人爱不释口。





## Jumbo新肴珍宝海鲜 融汇东南亚风味

新加坡菜自成一系,融汇了世界各地的风味,其中最明显的一支,就是东南亚的美食。不论是中国菜、印尼菜、泰国菜,还是娘惹菜、马来西亚菜等等,都称得上是新加坡美食的缘起,你可以称之为全新的新加坡菜,却也可以说它是马来菜或是娘惹菜。

创建于1987年的珍宝海鲜做的就是地道的新加坡料理,融汇了各种东南亚风味,其菜单上也不乏许多马来菜和娘惹菜的身影。店面的装修风格以清新为主,大排的水族箱显示了其主营海鲜的特色。要说海鲜,其实也是东南亚菜里十分重要的一环,除了地理因素之外,东南亚有许多料理海鲜的方式都别具一格,例如辣椒蟹、麦片虾等等,是地地道道的新加坡美味的同时,你也可以感受到东南亚的传承。还有娘惹风味的叻沙、串烤等等,一定能满足你对东南亚美食的美好期待。



### 【小编推荐】

#### 获奖辣椒珍宝螃蟹 ★★★★★

这道菜可以说是Jumbo的金字招牌,在新加坡家喻户晓。秘制酱料则是用番茄酱、香茅、南姜、蒜等14种香料调和而成,完美地勾起整块蟹肉的鲜甜,而在上海,主厨特地在配方上做了微调,更加适合上海食客们的口味。

#### 叻沙 ★★★★

以蟹黄、虾壳、虾脑等经慢火长时间熬制而成的汤底鲜味浓郁,微微辛辣的刺激和丰富的香料味道正是东南亚特有的风情,配料虽然只有简单的蛋、豆芽和鱼糕,但却全都非常入味,搭配略有嚼劲的透明粗米粉,使口感层次更加丰富。

#### 麦片虾 ★★★★★

扑鼻而来的麦片香绝对能让人闻之就食指大动。一只只新鲜的大虾被均匀裹上了特调的香烤麦片,增加了酥脆的口感。一口咬下,浓郁的麦香夹杂着虾肉的嫩滑,点缀的西碎指天椒和咖喱叶,更增添了几分东南亚菜特有的独特香味。

#### 椰糖珍露冰 ★★★★

这是一道极具东南亚特色的冰饮,里面给料十足,包含了绿豆粉制成的珍露粉条、红豆、芸豆、玉米等丰富配料,还有马来特色的亚答子,用椰糖和牛奶冰搭配而成,有着极其浓郁的椰香和奶香,甜而不腻,南洋风情十足。

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



# 热力夏日 寻味马来

随着梅雨淅淅沥沥地落下，气温逐渐攀升，  
炎炎夏日已经叩响了门扉。  
潮湿和热力十足的气候总能让我们想起东南亚，  
那里的香料种类繁多、瓜果多汁消暑，  
当味觉在舌尖绽放，火热伴随着清爽，辛辣混合着甜蜜，  
这魅力无限的独门美食，怎能不令人神往？

文、编辑 Yolanda 图 王巍 特别感谢 Jumbo 新肴珍宝海鲜提供菜品