

WOK'S UP

2014年8月 - 2014年10月

上海特辑



听听新肴
珍宝海鲜的宾客
怎么说

“蟹”逅
近乡
情不怯
在狮城
情牵新加坡的蟹文化

听听新肴珍宝海鲜 的宾客怎么说



“吃大闸蟹是我们的文化，主要以享用蟹膏为主，蟹肉为副。这里尝到的螃蟹反而不同，蟹肉丰腴紧实，味道鲜美，蟹膏反而不是重点。这对我可是一种饮食文化的冲击。”



“既然到这里，我当然得点黑胡椒螃蟹。它可是新加坡的国宝级名菜呀！”



“在新加坡吃海鲜，我一定到珍宝海鲜，它的海鲜做得一级棒。现在它来上海开店，我想让我的客户也尝尝正宗的新加坡美味。”



“我通常吃清蒸螃蟹，这还是第一次尝试辣椒螃蟹。好惊喜，没想到辣椒螃蟹这么美味，风味独特！”

也在短时间内擢升至餐馆副经理。他将此成就归功于良师——当时的同个分行经理，如今为区域经理的杨秀芳的悉心指导，使他更好地了解新中两国文化的不同，而杨秀芳一路的扶持也助建浩克服初来乍到的困难，很快地融入新加坡社会，并深入了解当地人的食物口味、偏好、多元种族食材的混搭秘诀等。

正是他对新加坡饮食文化的透彻认识，再加上自身是中国人，对本土文化有所了解，因此当珍宝海鲜入驻中国时，不作二想地以他为公司的外派人选。

“新肴珍宝海鲜的卖点是新加坡式海鲜文化，我有十足的信心能胜任有余。不仅如此，我在新加坡也有幸接待各国人士，其中所累积的宝贵经验与技巧有助我提升本地员工的服务水平，强化上海新肴珍宝海鲜的营运作业。”

难得多年练就了一身学识与技能，此时正是建浩回国大展拳脚的时候。有这一切为后盾，近乡的建设又岂有情怯之理？



近乡 情不怯

踏入上海新肴珍宝海鲜，高贵简洁的室内装潢散发着新时代的商务气息。线条明快的地毯、辉煌的水晶灯、琳琅满目的酒品佳酿和点缀其间的蝴蝶兰让人顿感舒畅无比，大快朵颐的心情蓦然升起。

此时，一张诚挚的笑脸迎面而来，亲切的迎迓仿如相识已久的故友。他，不是别人，正是新肴珍宝海鲜的驻店副经理宋建浩。听他娓娓道来新加坡式海鲜风味和中国海鲜风味的不同，俨然是位土生土长、从小尝香吃辣的新加坡人，但一口道地的北京腔华语，却透露了他的真实身份——原来他是如假包换的本地人。

“我十多岁就到新加坡就读酒店与旅游管理。当时课程要求到餐饮食肆实习，我被录取到珍宝海鲜工作，确实让我大开了眼界！我发现自己对餐饮业的营运有浓厚的兴趣，每天面对新的学习与挑战让我对上班特别有期待。那段时间，我在珍宝海鲜所获得的知识与技能是我成长中重要的基石。”

毕业后，建浩不作他选地申请回到珍宝海鲜工作。他热衷学习的精神令上司非常赏识。2007年当他完成一年见习后，立即被公司聘为全职雇员。在短短七年间，他缔造了许多亮眼的成绩——不仅获选参加首届NITEC和快捷学习计划，

黑胡椒螃蟹



辣椒蟹钳配馒头



白胡椒螃蟹



金丝牛油蟹



“蟹”逅 在狮城

情牵新加坡的蟹文化

美食，是感性的召唤。

一次不经意的邂逅，可以就此缘定终生，注定一辈子的魂牵梦萦。新加坡美食中的螃蟹就是许多人心中一辈子的悸动。

这也难怪，新加坡本来就是亚洲的美食胜地。这里华人、马来人、印度人和欧亚人聚居，共同炮制特色佳肴，充分展现了新加坡本土浓厚独特的文化传统。许多您所熟悉的、喜爱的各国佳肴，经过新加坡这个文化大熔炉的创新演绎，别有风味。由于四面环海，岛国人民无海鲜不欢，对螃蟹更是情有独钟。地处区域中心的新加坡航运发达，广罗了来自世界各地的海鲜。这里的螃蟹种类就有斯里兰卡蟹、阿拉斯加蟹和加拿大珍宝蟹等多种。螃蟹的做法也出神入化，举凡炒、蒸、炸、烘、焖，无一不各

具特色。新加坡人爱吃蟹，除了辣椒螃蟹，黑胡椒螃蟹、白胡椒螃蟹、牛油蟹等都是美食饕客不会错过的经典佳肴。

其中最受欢迎的，要数辣椒螃蟹。这是到新加坡的必尝美食之一，堪称新加坡的“国菜”。它是肉质肥美紧实的斯里兰卡螃蟹为主材料，配合加入了辣椒、黄姜粉、石栗、香茅、黄磨豉等十几种香料和西式番茄酱制作的酱汁烹炒，并以蛋白汁起锅。这道美食属于厚味型，味道酸甜带辣，卖相鲜红亮丽，一如具有多元文化融合性的新加坡民族特征。螃蟹肉鲜嫩，拌着醇厚的酱汁，色香味俱全。新加坡人还喜欢用外脆内软的炸小馒头蘸着其酱汁吃，分外美味。

招牌的辣椒螃蟹、黑胡椒螃蟹和金丝牛油蟹等都保留了完好的狮城风味。

另一道令老饕食指大动的是黑胡椒螃蟹。它的味道比辣椒螃蟹辣，特别适合那些嗜辣的人士。这道蟹也采用斯里兰卡螃蟹，但卖相却和缤纷多彩的辣椒螃蟹迥然不同，以酱香浓郁的赤黑见称。其味感热辣，黑胡椒香料散发的微焦辛辣恰如其分地渗入蟹肉中，香味扑鼻，有新加坡菜典型的浓郁风格。

一种螃蟹两样情，同样是胡椒螃蟹，但白胡椒螃蟹却口味清淡雅致。它是以白胡椒和韭菜焖熟螃蟹的一道佳肴，没有过多的调味装饰，却吃得到蟹肉的原汁鲜美，清甜但不平淡。

斯里兰卡螃蟹因为生长在非深海的沼泽地，肉质紧实适合焖煮，因此常被

做成辣椒螃蟹、黑胡椒螃蟹和白胡椒螃蟹。来自加拿大和阿拉斯加深海的冷水蟹则壳软易食，肉质鲜甜，适合过油加胡椒烹调，金丝牛油蟹就是这种做法。螃蟹过油后酥酥脆脆的，颜色漂亮金黄。一口咬下，外头酥脆，散发牛油香，内里则细软，蟹肉细嫩洁白，柔美好吃。配上以蛋汁炸成的金丝，每一口都卜卜有声，口感极佳。

这里提到的只是新加坡风味螃蟹中，最广为人知的几道。其实新加坡的蟹文化形成已久，至今仍蓬勃发展，在世界饮食文化中吸纳百川之余，更不断衍生出令人惊喜的新创意。想要一尝道地的新加坡螃蟹风味，如今也容易得很。新加坡海鲜品牌珍宝海鲜登陆上海的新着珍宝海鲜就提供了典型的新加坡式海鲜风

味，招牌的辣椒螃蟹、黑胡椒螃蟹和金丝牛油蟹等都保留了完好的狮城风味。这全归功于新加坡珍宝海鲜所采用的中央厨房制，将珍宝菜肴特色酱汁的原汁原味完整保留并分送至此，确保顾客在远至中国上海的门店都能尝到和新加坡一样齿颊留香的美味。

辣椒螃蟹

