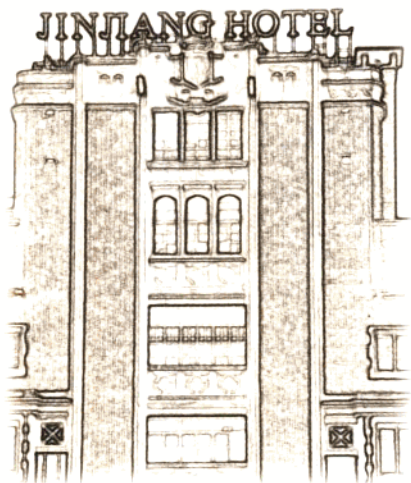


homeidea

《家居主张》系列丛书

上海美食
老饭店



《家居主张》编辑部 编

OLD HOTEL IN SHANGHAI



上海辞书出版社

系列

店

上海美



《家居主张》编辑部编

上海辞书出版社





前言

衣食住行永远牵动着人的心。

或许我们在事业的手掌心里翻着无数跟头的时候，我们苦中作乐乐此不疲忘了还有生存的其他享受；或许我们在家庭责任的海洋中奋力划动双臂的时候，已然勇气消息筋疲力尽不知可以稍许脱身寻求精神的放松。但也或许我们正在为这样的寻找烦恼，为身心的调节犯愁，因为今天的时尚先生时尚女士们绝不仅仅是只会工作不会休息，只会生活不会享受的一代了。

编辑出版颇受时尚先生时尚女士们好评的《家居主张》已两年多了，接触都市中这个人群，给我们最大的感受就是，他们对物质享受的绝对追求。这在务实的、开放的今日之中国早已不是一件会引人微词的事。相反，我们都懂得，消费带动社会进步，追求物质享受是事业成功的标识之一。

我们扫描上海，在林立的高楼间，在堂皇的宾馆里，在雅僻的马路边，在幽曲的巷子中，遴选了第一批最有特色、最具品位和质量的数十家饮食场所，向读者介绍它们的由来变迁、场所特征、招牌菜肴、周边环境等。简洁的图饰、精美的照片和烹饪方法在向温馨之家提供参考的同时，也向无暇顾家的人士，向来沪观光的中外朋友展示了在这个国际大都市品尝美食、探寻特色、了解上海的途径。

在这套《家居主张》美食家系列的编撰过程中，我们怀着有乐大家享的心情，期待着与读者一起游遍上海，尝遍特色，在繁忙与疲劳中获得一次又一次的悠闲与轻松。

《家居主张》编辑部





002/ 前言

005/ 目录

006/ 小家碧玉·百乐门

水晶大虾仁 热泡发财参 鸿运捞鱼生 淮扬煮干丝 宫爆小黄鱼
脆皮乳鸽 玉米烙 西兰扒鲍甫沙律什锦色拉 百乐猪手 百乐素火腿

018/ 绿色的兴国宾馆

飘香三宝炖鲍翅 法式黑椒牛柳 宰相豆腐 皇庭京烤骨 宫保虾球
上汤龙虾 珍珠赛螃蟹 蚝皇大连鲍 梅菜千层肉 秘制烤鳗

030/ 远东第一楼·和平饭店

一帆风顺(拼盘) 修汁扒鱼翅 生焖大明虾 红酒鳕鱼掌 虾蟹香橙盅
西柠汁明虾 黄油龙虾 西兰扒鲍甫 清蒸石斑鱼 鼓汁鲜陈茵

042/ “零”号位置·国际饭店

葱油烙龙虾 红扒荷包翅 瓜脯大皇鲍 糟溜黄鱼片 烙蜗牛 菠萝双味虾
鹅掌烤海参 国际烤鸭 穆彩云飞

054/ 梦幻风姿·静安宾馆

水晶大虾仁 龙须桂鱼 金钱牛排 静安烤鸭 银丝干贝 糟溜鲈鱼片
小煎鸡米 煮干丝 红烧划水 红烧狮子头

066/ 不矜自贵·上海大厦

浓汁扒鲍鱼四宝 拆烩鱼头 烤乳汁菊花河鳗球 扒牛头 水晶肴肉
炆虎尾 蟹粉狮子头 鱼翅干丝 雪叶桂鱼 淮扬细点

078/ 呼吸上海·浦江饭店

翠竹留香 开片桂鱼 苔条托虾仁 凉瓜银雪鱼 香椿头青蟹
西柠玉脂豆腐 盐焗鲈鱼 叉烧银鱼 糯香仔排 糟溜三白

090/ 洋楼环绕·瑞金宾馆

葱烤鲫鱼 芥菜草虾 盐牛肉 千层腊味卷 竹网蒜香鱼 上汤芦笋
醉鸡 片皮鸭 花生酥 生菜鱼片汤

102/ 闹中取静·东湖宾馆

清汤白菜 红烧鲳鱼 菜腊蛋 百虾蒸醇豆腐 文虎酱鸽 招片切鸡
沙律核桃 啤酒红烧肉 凉瓜炒茄子 扬州煮干丝

114/ 人间复乐园·龙柏饭店

话梅胡萝卜 咖喱目鱼花 砂锅鲍汁翅 蟹粉狮子头 淮扬煮干丝
旭日东升 银杏凤尾虾 竹排载银条 中式牛排 雨花石汤团

126/ 意大利风格·金门大酒店

128/ 永恒经典·锦江饭店

130/ 神秘的“马勒别墅”

132/ 世纪风情·衡山宾馆

134/ 繁华的幽静·太原别墅

芙蓉松糕 白雪桂鱼 琥珀翡翠 红杏出墙 串炸牛柳 乌龙玉珠
绿叶红脊肉 百花河鳗

小家碧玉



说起百乐门大酒店,大多的想像就是上海滩上个世纪30年代的百乐门舞厅,一个奢华糜烂的地方,灯红酒绿,醉生梦死。但今天的百乐门大酒店却有着一股小家碧玉的风范,静静地,不张扬,不奢华,宛如处子。

百乐门大酒店位于南京西路华山路口的闹市中心,与千年古寺静安寺隔街相望;百乐门交通极为方便,地铁二号线从地下呼啸而过,正南面的延安路高架桥凌空飞翔,它们如两条巨龙蜿蜒盘旋在它身边,真是风水宝地。它圆弧状的外观十分优雅,灰色的墙面又显得落落大方,从南京东路走来,老远就能看到它美丽的身影。

百乐门大酒店共21层,内设风格各异、风味独特的中餐厅,整个餐厅布置得简单明朗,霓虹闪烁的晚上在此用餐可享受到南京路上繁华的夜景。包房的风格与大堂迥然不同,典雅高贵,每一个细节都相当考究。百乐门餐厅的招牌菜是淮扬菜,独特的风味让





你久久不能忘怀。

百乐门酒店共有客房300余间(套),客房内装潢高雅、舒适,富有时代气息。走进房间扑面而来的是家的气息,它的古朴和怡静没有豪华宾馆给人的压力,很舒心,因为有古老的文化沉淀在里面。另外17、18层高档客房内还配有英特网网络接口,如果商务出差住在这里一定很方便。

酒店配套设施齐全,拥有各种规格的会议室和多功能厅,咖啡厅、KTV包房、棋牌室等休闲娱乐设施,以及商务中心、美发美容室、东航售票处、商场等,为您提供各种便利。



深度提示

- ◆ 百乐门二楼餐厅靠窗的桌子需要提前预约,透明的落地玻璃窗可以透视窗外迷人的夜景。

地址:南京西路1728号
电话:021-62488686

周边寻宝

- ◆ 在百乐门的北面约50米就是百乐门舞厅,它是上海最老的舞厅之一,2002年春修葺一新,将上个世纪30年代的夜上海风情展露无遗。
- ◆ 位于静安寺公园内的越南餐厅座落于湖面上,风格独特的越南情调让你仿佛置身于湄公河边。
- ◆ 往东隔街就是静安寺,它是一座千年古刹,重新装修后的寺庙展现着庄严的气度,寺里的素斋非常有名,值得品尝。



水晶大虾仁

【原料】进口虾仁、佐料、鸡蛋、生粉

【制作过程】

1. 虾仁用盐、味精、蛋清、生粉上浆；
2. 把上浆的虾仁用三成热的油，滑油滑熟；
3. 锅内放汤水，加少许味精倒入虾仁，用水、生粉勾芡即成；

【特点】虾仁松鲜，入滋入味。



热泡发财参

【原料】海参、牛肉干、姜、葱、佐料

【制作过程】

1. 将洗净的海参放入开水中煮一下，在低油中过一下倒出沥干；
2. 将海参放入盆中加入豉油，放上牛肉干、葱、姜丝，淋上热油即成。

【特点】海参软糯，香味浓郁。





鸿运捞鱼生

【原料】三文鱼、佐料

【制作过程】

1. 将三文鱼切片放入盆中，加上围边；
2. 用特制的六种调料一起拌入上台即可。

【特点】保留了三文鱼原来的鲜味，与蘸芥末食用相比另具风味。



淮扬煮干丝

【原料】干丝、火腿、虾仁、鸡丝、佐料

【制作过程】

1. 将干丝、虾仁氽水；
2. 锅内放白汤，加入干丝、虾仁、鸡丝，煮开后加入盐、味精、胡椒粉，煮好后装盆，放上火腿丝即成。

【特点】色泽淡雅，味道鲜美。





宫爆小黄鱼

【原料】小黄鱼、花生仁、豆浆、佐料

【制作过程】

1. 将小黄鱼切成肉丁，上干粉，下高油锅内炸成金黄色，盛放在一边；
2. 锅内放少许油，加入豆酱、葱、姜、蒜、汤水、糖、酱油、醋制成宫爆味，倒入原味勾芡，淋入红油；
3. 将熟的小黄鱼浸入宫爆料中即可。

【特点】松脆鲜香，入口即有汁水勾人食欲。



脆皮乳鸽

【原料】乳鸽、佐料

【制作过程】

1. 将乳鸽用浆水腌制一夜，沥干水份；
2. 将乳鸽放入油锅炸熟，变成金红色切开装盆即可。

【特点】皮脆肉嫩，鸽肉鲜香。





玉米烙

【原料】粟米、干粉

【制作过程】

1. 粟米上干粉；
2. 锅内放油，将粟米下锅煎成饼状，煎到金黄色后倒出沥油，切开装盆即可。

【特点】色泽诱人，粟米脆香留齿间。



西兰扒鲍甫沙律什锦色拉

【原料】熟土豆、方腿、熟青豆、熟虾仁、沙律酱

【制作过程】

1. 将熟土豆、方腿、熟青豆、熟虾仁全部切成丁；
2. 将上述原料放入碗中，加沙律酱搅拌均匀后即可装盆。

【特点】奶味浓郁，甜鲜适口





百乐猪手

【原料】猪爪、香料、佐料

【制作过程】

1. 将猪爪切成条形状，用香料、调料腌制一天；
2. 将腌制过的猪爪沥出后煮熟即可。

【特点】鲜美耐嚼，清淡爽口