



Franck 弄堂里的法兰西柔软时光

菜系:法国菜

地址:上海市武康路376号

上海的武康路,是一条幽雅到极至的小路,安静,浪漫,风情万种。街道两边的梧桐树拉起了手,形成了天然的遮阳篷,各色建筑让人目不暇接。走在这样的小路上去探寻弄堂里的美食,心情格外雀跃!

这条弄堂里有一些餐厅和店铺,是新开的,人很少。Franck是其中一家法国餐厅,知道的人还不多,来的多是法国人。

去的时候是中午,店里人少,显得很简单和整洁,特别有意思的是那个很复古的灯泡和海报,很怀旧。这里的菜单是一块小黑板,全部都是法文,于是,对着小黑板,外籍WAITER给我们上了一堂法翻英的课程!中午的菜式选择很少,我们基本把菜单都走了一遍,价格不贵,除了生牛肉140元,其他价格都很平实,人均大约100多点。

这里的餐前面包外皮又脆又香,涂抹上冰凉的黄油,不知不觉占据了我很多内存。新鲜的生牛肉里拌入橄榄、洋葱,蘸上黄芥末,撒上黑胡椒,在嘴里融化,幸福的味道在舌尖四溢开来。厨师色拉很清爽,里面的烤鸡肉很嫩,烤得香香的。三明治的做法很特别,全表面包上铺了芝士,烤得很香脆,上面还铺了个半流质的蛋。有个蛋饼一样的东西满可爱的,像披萨的样子,用了蛋、奶油、肉烘烤出来的,表面金黄,很漂亮,味道还可以。

在法国餐厅一定要吃甜品。于是,要了一个烤蛋白,就是把蛋白打发以后,烘烤成型,淋上焦糖,插上焦糖杏仁片,底下是香草的Cream,因为看上去白白胖胖的,很轻盈的质地,吃的时候可以幻想云在口中融化的感觉,不过就是甜得有点吓人。

甜品还要了一个巧克力慕斯,用的是Michel Cluizel的巧克力,很厚的口感。关于Michel Cluizel,我有很多话要说。Michel Cluizel是世界顶级巧克力品牌之一,它的最值得称道之处,在于完整保留可可脂,乳化过程中无添加任何蔬菜油脂及大豆软磷脂,制作生产过程也坚持采用最自然纯正的素材,如以天然蔗糖取代甜菜根糖,采用纯正波旁香草而非香草精油或化学香料等等。这种坚持纯天然原料制作并以追求最佳品质为目标的精神,使其在精品巧克力的世界里占有极重要的地位。

NEO CAFE 前卫的地中海之风

菜系:精制的欧洲菜系

地址:静安区威海路439号近石门一路

周末的中午,有不少潮人在Neo Cafe的露天位用餐,盘里是健康清淡的简餐,脚边是Neo Cafe自家的爱犬,看看过往的车辆和行人。

我们选择了室内。小店不大,一共2层,一楼装修以白色的墙面为主,点缀了泼墨般的壁画,很抽象。二楼比较可爱,靠窗有一张超大的沙发床,下午和闺蜜来此小憩,横七竖八,品品下午茶,聊聊八卦,一定很享受。还有一排靠窗的白色太空舱,更适合晚上的二人世界,感觉像是躲进了灰姑娘的南瓜马车,或是坐上了幸福摩天轮,狭小的空间,可

以感受对方的心跳。

拍照强迫症在这里剧烈爆发,每一道菜都要被我搬来搬去拗上半天造型。

西班牙色拉,48元。很地中海的感觉,清爽、健康,橄榄油、黑醋汁、生菜叶,超多三文鱼,太合我胃口了。

香煎银鳕鱼配意大利杂菜,112元。嫩嫩的鳕鱼撒上了细盐,经过恰到好处的烹调,原汁原味。

法式焖鸭腿,68元。好大一个腿,肉很嫩,用刀随便一处理就骨肉分离得很干净了。虽然名字是法式,可感觉和我爸爸的招牌菜酱鸭腿味道差不多。哈哈,管它法式中式,好吃的腿才是王道。配菜的土豆片奶香浓郁,味道很好。

鸭肉千层酥,78元。造型太华丽了,刚开始还以为是奶油裱花呢,一吃才发现居然是土豆泥!细腻的口感,散发着奶油土豆的香气,如同混凝土般把鸭肉蘑菇等食材包裹在了里面。混合着一起送入口中,细细品味,享受啊。

饌玉房 在世外桃园喝下午茶

菜系:神户牛肉·法式铁板

地址:上海市静安区巨鹿路876号(近常熟路)

这是优雅的巨鹿路,雀跃地走在绿树成荫的人行道上,我去寻找传说中的那片世外桃园。潺潺的流水声,很容易就把我带到了桃源门前。第一眼,我就爱上了这里,整个庭院建立在一个可爱的大池塘之上,池中鱼翔浅底,院里花团锦簇。没想到在喧闹的市中心,居然还能和大自然如此亲密接触!午后的斜阳给整个院子洒上了一层金色,有一些眩目,有一些迷离。

踏上木质栈桥,穿过这片水域,我进入了这童话般的白色宫殿中,华丽的门洞,一层套一层,柔软的红地毯把我们带进了室内。

不知道为什么,我超级喜欢这样的拱门,感觉很有沉淀的样子。酒柜上好多支红酒,可惜我还处于红酒知识扫盲阶段,没有很深厚的研究。不过我想说的是,这里的老板一定是个艺术家,二层楼面,40个餐位,布置得干净又得体。桌椅、餐具、鲜花、鱼缸、壁炉、满墙的古董油画,还有古典的吊灯,尽显主人的品位,丝毫不张扬,原来奢华也可以如此低调。这里做的是铁板烧,最便宜的套餐也要600元左右,价格不菲,只能幻想幻想了。包房像个水族馆,安静得只听到流水声!

我是来赴下午茶约会的,158元一套包含冰激凌甜品水果,另外再点份饮料,人均200元。

天气那么好,当然选择露天位。我坐在亲水平台上,聆听着流水潺潺,呼吸着大自然的的味道。下午茶套餐上桌了,3层托盘透露出些许维多利亚时期的风格,真的会让人恍若隔世,所有的食物在阳光照耀下闪烁着迷人的光泽,漂亮得让人舍不得吃。

还有绵滑细腻的巧克力布丁,浓郁的布朗尼,沾在叉子上舔不下来,核桃底有很嫩嫩的口感,非常浓郁的巧克力味,那个重乳酪,浓到化不开!其他甜品太迷你了,嘴巴大一点的几乎可以一口消灭。

太阳下山了,下午茶结束了,该打道回府了。据说,这里的夜晚美得让人陶醉,临走,我回头深情地忘了一眼这片世外桃源,心理暗暗期许那奢华的铁板烧。

- ① 前往 Franck 的小弄堂
- ② 鸭肉千层酥
- ③ NEO 的店堂
- ④ NEO 一角
- ⑤ 香煎银鳕鱼
- ⑥ 点心
- ⑦ 饌玉房门厅
- ⑧ 花园
- ⑨ 卡布奇诺咖啡



Galanz 格兰仕 3X 变频

液化气价格疯涨,微波炉受宠

近期,受国际原油价格暴涨的行情冲击,液化气的价格也是一路疯涨。今年的瓶装液化气几乎是每月刷新一次;全国各地涨幅甚至突破百元大关。越来越多的市民开始表示难以承受,继而打起经济算盘,寻求更节能省钱的热煤。据了解,更多的普通市民开始舍弃传统的灶烧,转而改用更为经济的电能,这也使节能、环保、干净及快捷的电器,如微波炉、电热水壶、电磁炉等厨具更加受到市民们的青睐。

如何使用热能才能更省钱?有专家指出,可以考虑“多用电,少用气”,或以“用电”为主,采取“电气”结合的方案。笔者从周围

的普通百姓了解到,自从气价上扬之后,不少家庭纷纷改用电做饭烧水。李阿姨就是其中一位,她告诉记者说,进入冬天之后,家里一个月要用将近两瓶气,开销占了她养老金的三分之一。所以做饭不得不考虑尽量用电,比如烧水用电水壶、煮饭用电饭煲,反正能用电的都尽量用电。为此,她最近还特地买了一台格兰仕微波炉,利用微波炉的全功能进行烹饪饭菜,“格兰仕的微波炉功能齐全,蒸、煮、烤、炖都能做,又快又鲜美营养,还能省下一半多的电费”。

相关链接:
OCT12号又1700推出《格兰仕3X变频》,有
奖还送微波炉,快来抢购!