

2014年9月20日 第38期 / 总301期 一报二册 定价5元

# 优家画报 MODERN LADY

LIFESTYLE 齐

HOME 优家居

巴黎街角  
像树一样的房

DESIGN 经典设计

徕卡胶片相机的  
经典之作

TRAVEL 旅游

呼伦贝尔  
塞外骑行攻略



EYES  
*behind* 陈漫  
CAMERA

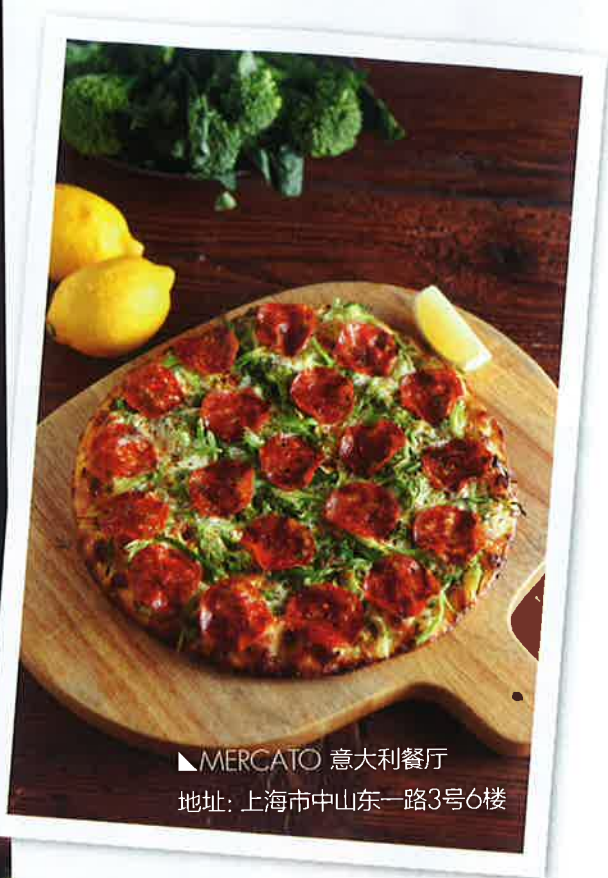
摄影之外的  
修心生活

# 手作的温度 全城最HOT比萨

香酥的饼底、浓香的芝士、当季的时蔬、顶级的比萨酱、大片的培根及火腿……五颜六色的比萨增添了聚会的气氛，让每个人都体会到分享的快乐，而且这样的快乐即使是米其林餐厅也只售卖百元左右一个，这样高性价比的满足恐怕只有比萨能够给到。

撰文：张买买 编辑：张慧 摄影：林宙 美术：徐佳





▲MERCATO 意大利餐厅  
地址: 上海市中山东一路3号6楼

聪明的厨师巧妙利用面团中的空气，轻薄

且柔软，使得比萨边缘的焦脆度恰到好处。

## 米其林餐厅名厨的杰作

位于外滩三号的 *Mercato* 是米其林星级餐厅名厨 *Jean-Georges Vongerichten* 开设的意大利餐厅，他把意大利乡间的宁谧与迪拜的现代有机地结合在了一起，用原生木材和温暖皮革光营造出大自然原生态的清新气息，用餐区则宽敞大气，楼层虽不高但视野宽敞，东南两面可眺望江景。定制的实木餐桌上见不到惯常的白色台布，总之气氛休闲随意，没有高级精致西餐的拘束和克制。你不用担心 *fine dining* 的种种条框和规矩，来到这里的人，追求的是纯粹的美酒和美食，就像大厨理想中的那样。

餐厅的核心自然是米其林三星餐厅大厨 *Jean-Georges* 的精湛手艺了，像所有对吃很重视的意大利餐厅一样，*Mercato* 非常重视原材料品质，选用来自日本的上等海鲜、澳大利亚和新西兰的特级肉类，时蔬和香料当然一点不能含糊，所有比萨则均配以意大利进口的奶酪。在 *Mercato*，招牌菜摒弃了对于肉汁和奶油使用的传统，转以使用蔬菜汁、水果精华、清汤及草本醋的特殊香味和口感——这种烹饪理念重新定义了高档西餐的美食标准。

遵循意大利的传统特色，餐厅特辟比萨吧，意大利原木烤炉散发着温暖的火光，所有比萨都是由特殊的生面团和顶级意大利粗粒小麦粉制成的，轻薄且柔软，聪明的厨师巧妙利用面团中的空气，使得比萨边缘的焦脆度恰到好处。

行政总厨尹孝静执掌厨房，为宾客们呈现季节性的创意菜单，充分体现 *Jean-Georges* 招牌风味及融合了口感与质感的高超烹饪技艺。招牌菜意大利风干火腿，四种芝士和芝麻菜比萨鲜味澎湃，再淋上意大利西西里岛出产的特级初榨橄榄油，咸酸味平衡，竟更诱发火腿的鲜味。进阶版意式辣味香肠，西蓝花和自制奶油芝士，颠覆了对传统意大利比萨的想象，真正实现了将最好的意大利原材料和最新鲜的当地食材结合的美食体验。而在金秋来临之际，尹孝静取香甜多汁的无花果入比萨，作为地中海历史悠久的食材，清甜淡雅的无花果在西餐中一般是用来作为配菜，如今它却作为主角与意大利培根、腌红葱等重口味食材相搭配，在冲突中擦出美味的火花，细腻丰富的口感层次令人上瘾。食客可以亲自观摩整个制作过程，当闻到名不虚传的正宗意式乡村比萨的香味时，整个胃口都被吊起来了。