

美食

GOURMAND

¥12

November 2014
VOL.249
11月刊

暖心甜点攻略
美氏创意
VS
法式传统

诱人
烧烤
喷香滴油

可远观也可细食焉

ISSN 1005-0345



2.1 >

9 771005 034147



微信扫一扫
美食指南随身带

国内统一刊号CN32-1379/TS
国际标准刊号ISSN 1005-0345

美食

GOURMAND

《美食》Gourmand 月刊 Monthly
1989年1月创刊 2014年第11期 总第249期 2014年11月5日出版

主管 江苏省苏豪控股集团有限公司
主办、出版 江苏苏豪传媒有限公司
协办 江苏省烹饪协会 江苏省营养学会

编辑 《美食》编辑部
总策划 黄铁男
主编 陆晓燕
专题策划顾问 蒋振强
美术指导 肖黎娟
编辑部副主任 汪舒婕
编辑 窦明敏 吴易玲
摄影 邵先锋 邵文博 刘贵通 钱凯磊
美术编辑 吴乃楠 小敏
市场部 唐志鹏
法律顾问 泰和律师事务所 马群 许郭晋律师

《美食》杂志专家委员会

顾问 徐鹤峰
主任 花惠生
副主任 周明元 蔡云清
委员 邱庞同 邵万宽 周妙林 袁野 周文荣
吴协平 顾克敏 朱龙祥 厉增尧 冯祥文
徐桥猛 仰正华 巫乃宗 周承祖 高振江
陈春松 郝捷 陈权 龚剑锋 季广辉 王文正
张涛 李群 袁宝君 孙桂菊 郭锡熔 翟成凯

国内发行 江苏省报刊发行局
国内统一刊号 CN32-1379/TS
国际标准刊号 ISSN 1005-0345
广告经营许可证 3200004970395
邮发代号 28-169
定价 12元
编辑部电话 025-83324860
发行部电话 025-84513344
广告部电话 025-83231620
传真 025-84505484
地址 南京市软件大道48号苏豪国际广场A座305室
邮编 210012
网址 www.meishizazhi.com
邮箱 jsmeishi@sina.com 1037853534@qq.com
QQ 1037853534
发行范围 国内外公开发行

如发现掉页、残缺等情况，请直接将杂志寄至江苏省南京市软件大道48号苏豪国际广场A座305室，或致电发行部，将有专人负责调换。
声明：未经本刊许可，任何媒体不得以任何形式翻印、仿制、转载本刊文章。
稿件凡经本刊使用，如无特殊声明，即视为作者同意授权本刊及业务关联的电子媒体进行传播。本刊支付的稿费已包含上述所有使用方式的稿费。



封面菜肴 外滩三号韩式餐厅 CHI-Q

《美食》杂志理事会

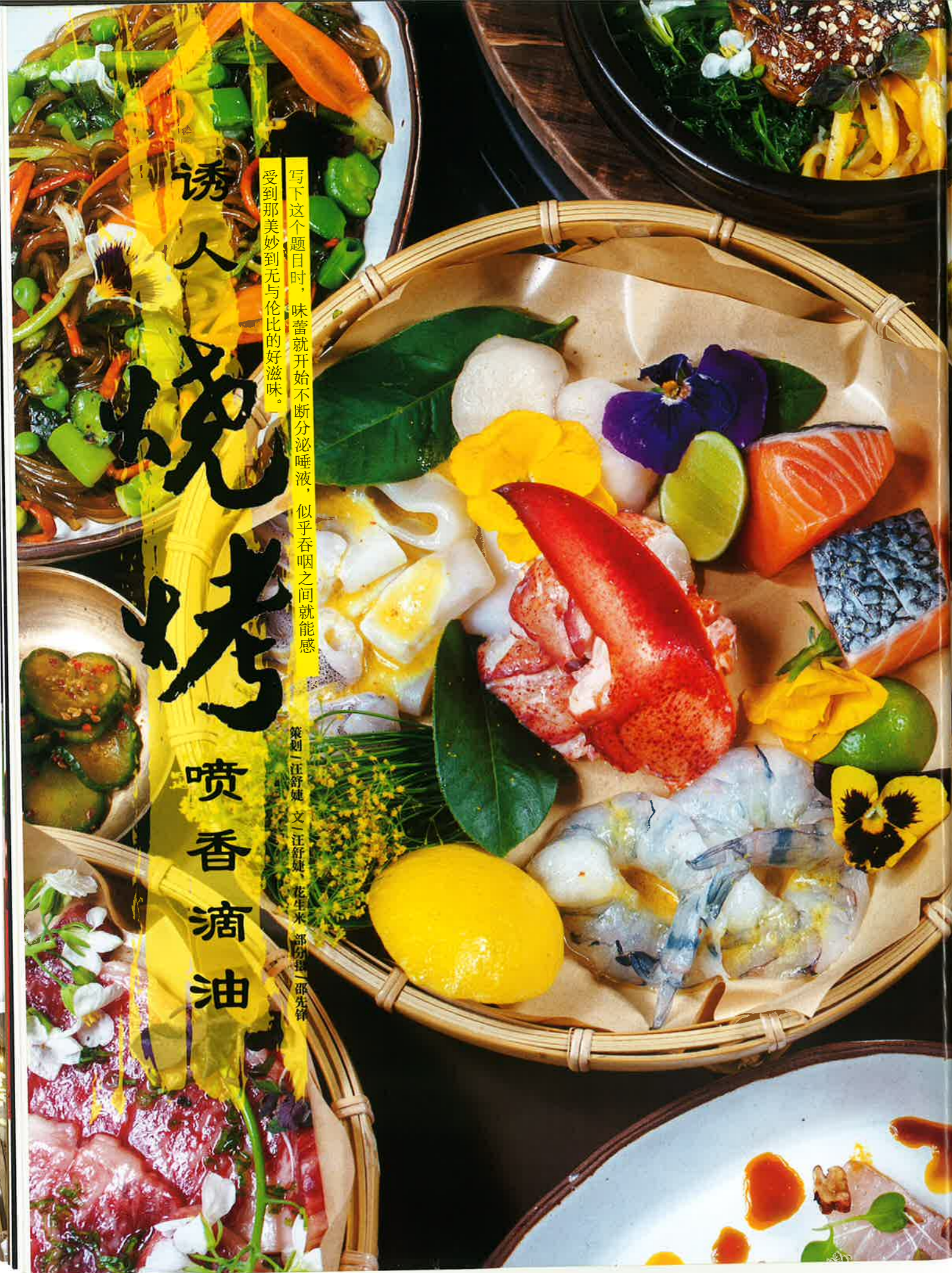
THE MEMBERS OF THE COUNCIL

理事长单位

沈加华 南京真知味饮食娱乐有限公司 董事长
史国生 江苏天目湖宾馆有限公司 董事长
林金洪 苏州得月楼餐饮有限公司 董事长
惠淑君 无锡穆桂英美食广场有限公司 董事长
周文荣 常州饭店有限公司 总经理
吴荣生 镇江宴春酒楼有限公司 董事长
徐杰 泰州会宾楼宾馆有限公司 董事长
徐冰 江苏先锋国际宴会中心有限公司 董事长
王成珍 徐州彭城饭店有限公司 董事长
沙佩智 苏州吴门人家饮食文化有限公司 董事长

理事单位

陈忠丽 南京金鹰大酒楼有限公司 董事长
嵇晓丽 江苏小厨娘餐饮有限公司 董事长
匡国华 南京狮子楼饮食文化有限公司 董事长
朱志勇 南京清真安乐园菜馆 总经理
曹念焱 徐州金悦饮食服务有限公司 董事长
金辉 南京天海潮大酒店有限公司 总经理
居永泉 苏州石家饭店餐饮有限公司 董事长
周泽清 常州菜根香餐饮连锁有限公司 董事长
李玉萍 常州福海大饭店有限公司 总经理
王新华 溧阳市全聚香餐饮有限公司 董事长
潘小峰 镇江市锦尚花餐饮有限公司 执行董事
闻晓明 江苏百盛酒店管理公司 总经理
章麗青 淮安翠和饭店管理有限公司 董事长
夏炳初 靖江市烹饪协会 会长
陈履锡 靖江市南园宾馆 董事长
苏志雄 常熟香格里拉酒店集团 董事长
董晓明 连云港市东方大酒店 总经理



诱人 烧烤 喷香滴油

写下这个题目时，味蕾就开始不断分泌唾液，似乎吞咽之间就能感受到那美妙到无与伦比的好滋味。

策划：汪舒婕 文：汪舒婕、花生米 摄影：邵先锋

究本寻源，烤制食物是人类祖先最早掌握的烹饪技法，其中天赐的火焰启迪了原始人对熟食的追逐和喜爱，这也直接促进了人脑的发育，让原始人与猿人渐行渐远，慢慢地演进成现代人。

烧烤，字面上就是在火上将食物（多为肉类）烹调至可食用的意思。但好的烧烤料理绝不是这么简单，对食材的苛刻挑选和对调料的谨慎运用，使得烧烤料理成为当今世界上一个重要的烹饪流派。餐厅越顶级，对于食材越苛刻。





韩

式烧烤花样多

食、香、味能带动食欲，韩国烧烤备齐以上三项优点，还附加视觉享受，所以多年来都有一班食客支持。

关于韩国烧烤的滋味与品味，其实一点也不比高大上的西餐差，虽然有点烟熏火燎的痛苦。何况在烹饪方法中，烧烤估计是最古老，最淳朴的一种了。众多烧烤料理中，韩烧有着属于自己的独特标签：优雅又不失乐趣的分享式美食体验，和朋友家人围坐在一起，烧烤新鲜美味的肉类、海鲜和蔬菜，并根据自己的口味搭配泡菜、海带和酱菜，让每一口都回味悠长。



高端韩式餐厅 CHI-Q 韩国传统与现代亚洲 风味的融合

借由外滩三号 CHI-Q 开幕，大厨 Marja 将把她独特韩国料理理念带到上海。这种韵味悠长的古老文化，扎根于传统，并适应潮流变迁，旨在颂扬将普通的食材酝酿成特别的菜品，散发生气勃勃的味道。这种特殊味道来自于蔬菜经过发酵，肉品经过餐桌上炉火的烧烤，以及在每个韩式盛宴中出现的种类丰富的韩式小菜。

值得一提的是，餐厅用来烧烤的炭炉拥有高超的日式进口排烟技术，因此在享用美食时，绝对不会受到烧烤烟味的困扰，可以享受优雅韩式烧烤是不是颇让人心动？

独特建筑之旅

隐藏在建筑中三层楼高的中庭，半下沉式定制餐桌区，匠心独具的装饰与材质选择，暖色调金属天花板以独特光影与倒映式图案体现森林的轮廓……全球知名的如恩设计赋予了这家韩式餐厅所有你可以想见的惊艳面貌：它创造了一个抽象的景观和室内空间，在用餐的同时，为客人提供一个独特的建筑之旅；以层层木炭包覆的金属片与水泥石地点缀的餐厅接待处，让人联想起传统韩式房屋的隐秘门厅。各种细节无不在展现韩国丰富多彩的饮食文化。



美食界的明星夫妻

Marja 的名字你可能没听说过，但是她的丈夫 Jean-Georges Vongerichten，这位米其林三星国际大厨在全球开的餐厅早已成为完美菜肴和优雅环境的象征，殊不知这位大厨背后的女人同样在餐饮上独树一帜。Marja 的母亲是韩国人，父亲是一位美国士兵，在美国华盛顿区长大的成年之后的大部分时间里，她一直都在寻找自己的韩国根源。和韩国家人一起学习如何烹饪和享用韩国美食，将她所属的美国和韩国文化结合起来。这夫妻俩还合作拍摄了 PBS 脍炙人口的纪录片《Kimchi Chronicles》，将韩国美食和文化介绍到美国，可谓是美食界的明星夫妻。

由米其林三星名厨 Jean-Georges 设计的菜品大胆诠释色彩缤纷的分享式韩式料理，包含优质肉类与新鲜海鲜的各式烧烤搭配季节性韩国泡菜与小菜。在温暖而质朴的惬意氛围中，享受精致韩式烧烤佐以韩国传统米酒与烧酒，已然成为上海最新餐饮潮流。