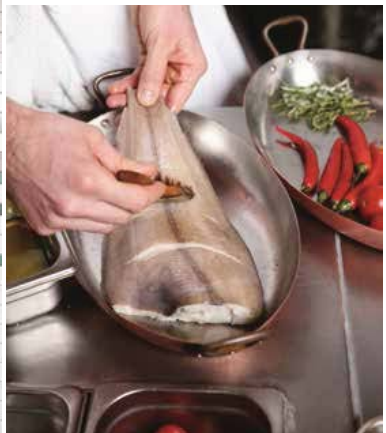


Mercato

意式时尚农场烤物大全



Mercato意大利餐厅,位于外滩三号6楼,由沪上知名度颇高的米其林三星大厨Jean-Georges Vongerichten与外滩三号共同呈现,常常一位难求,临窗的无敌浦江景致、天然轻灵与优雅摩登的环境是餐厅魅力所在,当然美食必定是最大原由。Mercato惯于将最好的意大利原材料和最新鲜的当地食材结合在一起,创造出自然而富有活力的美食,不少菜式采取分享式的出品。

餐厅中央便是烤炉,这个来自意大利的庞然大物长2米、宽1.9米、高2.1米,重量达1390千克,采用炭烤和天然气相结合的烧烤形式。通常是用明火炭烤,木材用的是梨木或苹果木,但当温度不足时,就会打开阀门开关,通过天然气来补足

所需的温度,由此来温控。

不同大小、种类的食物,炭烤时都需要不同的时间和手法,厨师长Kelvin Chai分享说,“例如,烤芦笋就会摆放在靠近炭火的位置,快速完成,尽可能保留芦笋的色泽和汁水;龙虾、披萨等则会放在距离炉火远一些,慢慢地烤,让食材风味在慢慢烘烤中相互融合和促进,并用铲子来回转动令食材受热均匀。烤炉顶部温度较高,有些菜最后要用铲子举起再烤上一会儿,让表面上诱人的色彩。”厨房里,会有三人同时围绕烤炉工作,一位负责烤披萨,根据受热情况来转动披萨,一位负责烤鱼虾,一位则专职温控。

Kelvin为我们推荐了两道炭烤菜:一是木炭烤整条冰岛比目鱼,比目鱼

地址:上海市黄浦区
区中山东一路3号
6楼
电话:021-6321
9922
人均:500元