

当“上海味道”大师和“喀什味道”相遇 “丝路美食”融入 “国际美食之都”

晨报记者 钱鑫

在上海,除了能吃到原汁原味的篝火烤羊腿、新疆缸缸肉、牛肉蔬菜烤包子、馕坑羊排外,还能吃到不一样的新疆菜,意大利黑醋泡鹰嘴豆、黑松露炒野生巴楚菇、酥饅炒妙龄乳鸽、招牌酸奶手抓饭等喀什味道招牌菜式,这些融合菜采用喀什、巴楚等当地独有食材,通过中西烹饪手段结合,展现了不一样的“喀什味道”。

日前,代表最新潮的新疆菜水准的——“中华美食·喀什味道”亮相陆家嘴广场,12位黑珍珠、米其林、上海味道、喀什味道餐厅主理人、主厨,和新疆菜碰撞除了不一样的味道。

据悉,在上海市商务委指导下,由上海餐饮烹饪行业协会、上海商情信息中心共同发布了“2023上海味道餐饮潮流”。截止2023年10月,上海有2.4万家来自全国各地的27种地方菜系,云集全国地八大菜系、中西餐饮,今年新疆喀什味道更是其中的耀眼明珠。来自丝路古城的新疆风味餐厅耶里夏丽、爱特赖斯等与伊犁蓝、龟兹新疆菜、胡集酒肆等新派风味,凸显了上海味道的“一城一味”,将“丝路美食”融入了“国际美食之都”。



新疆菜已进入沪上“十大热门菜系”

“上海味道”以美食链接世界,打造了上海的美食地标、名店,推出了上海的名厨、名菜、名点,助推了优质的食材、餐酒,全面提升上海餐饮品牌知名度、丰富度和餐饮文化融合度,为上海打造成为具有全球吸引力的“国际美食之都”助力。

“上海味道”美食指南,以全球视野,高起点推动上海餐饮发展,关注全国和国际餐饮品牌在本土发展的同时,充分挖掘各地餐饮特色元素,打造特色餐饮品牌,彰显上海餐饮文化,助力打造上海成为“国际美食之都”。“上海味道”首发“喀什味道”美食指南:推出了年度十大主厨、十大菜式,旨在让国内外更多餐饮业界人士认识喀什、了解喀什,推动更多喀什食材、喀什美食出疆入沪、走进全国、走向世界。

新疆喀什美食节及盛典系列活动推广以来,“喀什味道”作为魔都美食新IP,提及率、知名度、人气激增。新疆风味食材,喀什风味餐饮流量迅速提升,以美团截止2023年10月数据显示:上海餐饮市场拥有2.4万家风味餐饮门店,来自全国各地27种地方菜系,其中疆菜位居前十。新疆沙湾走地大盘鸡激励地方菜季度推荐增速榜第二名。

上海味道大师首牵“喀什味道”

中国烹饪大师钱以斌、刘洪大师与龟兹主厨深度沟通,定制出新,共创本季喀什新味。定制宴发布现场两位大师分别获颁“喀什味道”品鉴证、喀什味道”证言人、推广大使荣誉。

10位新疆菜名厨、主理人,耶里夏丽、爱特赖斯、艾尼巴亿、疆域时光特夏等喀什味道推广大使,每一位都在新疆菜、新疆美食领域耕耘十年以上,现场沉浸式体验喀什美食、文化体验,对“喀什味道”菜式专业点评、热切交流。

定制宴推出的“意大利黑醋泡鹰嘴豆”、“黑松露炒野生巴楚菇”、“酥饅炒妙龄乳鸽”、“招牌酸奶手抓饭”四大喀什味道招牌菜式,采用喀什、巴楚等当地独有食材,中西烹饪手段结合。另外,“穿越阿勒泰”、“一根烤马肠”等独特西域风味菜式,摆盘、装饰、迷迭香熏制各具匠心,引得满堂喝彩。土耳其开心果冰淇淋、体现了新疆菜式天然的国际基因。

三位大师联手,六手联弹,突破传统新疆菜量大、朴实格局,贴

合上海国际消费城市品质、健康、精致的口味追求,将品质与服务的精细化推向新高度,定制菜单保持每季创新,旨在推广喀什味道独特餐饮美食、烹饪方式,形成可复制、可推广的喀什味道特色宴,持续展现新疆喀什文化风情。共同谱写喀什新派新疆菜。

沉浸式体验喀什美食风情

俗话说“不到喀什,不算到过新疆”,喀什最美,人美,食物更美。在现场有参与美食节的餐饮品牌、连续六年进驻中国国际进口博览会,沪上新疆菜领头羊——耶里夏丽的沙湾大盘鸡、手抓羊肉,也有魔都新时代新疆喀什美食风味代表:那时新疆、疆域时光、爱特赖斯等品牌,他们分别带来地道“戈壁山野茼蒿烧鲈鱼”、“馕坑羊排”、“库玛赤”等喀什特色菜式、点心,更有独特餐饮氛围布置,沉浸式体验喀什地方美食风情与文化。

老牌耶里夏丽新开的高端菜品牌——伊犁蓝作为海派创意新疆菜餐厅,结合了异域风情和西餐酒吧场景,喀什之夜烤羊腿结合西方烤肉摆盘精致,羊腿烤的口感外酥里嫩。小酒馆里的新疆菜——龟兹新疆菜,重新呈现新疆菜,大盘鸡、国宴滩羊、巴尔萨克配鹅肝、穿越阿勒泰、招牌酸奶手抓饭等独具地域特色的风味美食。

“喀什味道”进入了融合创新之路

爱特赖斯主理人柯尤木·卡麦尔爱特赖斯主理人柯尤木·卡麦尔在坚持新疆菜原汁原味的同时,将美食融入潮流进行全新的改良:如新疆名点烤包子的常规配方是肥肉瘦肉比例1:1,爱特赖斯首先将内馅换成味道更浅寡的牛肉,其次仍保留少许羊油增添爽滑口感,再加入红椒洋葱配香,最后加入新疆有名的辣皮子吊鲜,最终成品的牛肉蔬菜烤包子外焦里嫩,皮脆肉鲜。

龟兹新疆餐厅在上海发展迅速,从特色单店到连锁店,再到品牌细分和体验升级,KUCINA创始人团队都在其中亲历参与,他们介绍说,龟兹是丝绸之路上最璀璨的明珠,要用新疆的好食材与特色菜,融合一带一路的菜式与包装,来表达龟兹的东情西韵,共赏三千年丝路盛宴。当下要深耕龟兹的服务品质和顾客体验,用优秀的品质来服务好每一位进门的消费者,让新派新疆菜更加绽放。

各地餐饮人纷纷在上海打造新疆风味餐厅,海纳百川的上海,给新疆美食带来全新的创新机会;新疆菜的品质也随之全面升级,正从百元以下客单价走向高端新派的新疆菜式。与此同时,在两地政府帮扶、社会各界支持下,喀什味道也进行了融合创新的发展道路,融入了上海的美食市场,让“喀什味道”焕发出新的生机。

致力新疆各地州优质产品
推广与服务二十
四年,

先后服务过2900多家新疆餐饮及对新疆产品有需求的企业。谈起新疆菜,新疆商会副会长林青介绍说,21世纪中期,新疆菜以融合菜式初露端倪并在上海发展迅速,将新疆菜从好友、家人相聚提高到了可高规格宴客的高标准。大盘鸡、椒麻鸡、牛羊肉、各类面点均制成了各种半成品以备客户不时之需。

依托两地资源打破地域界限

喀什地委副书记、上海援疆前方指挥部总指挥孟庆源表示,美食无疑是其中最能感知最有效的形式与纽带之一,用美食打破地域界限,依托喀什农产品优势和上海平台资源深化合作,不仅带动喀什地区产业高质量发展,也能促进两地群众就业和交往交流交融。

据悉,“喀什味道百城万店”项目计划,构建从农田到餐桌,涵盖“种养殖基地+中央厨房(预制菜)+冷链物流+餐饮门店+大数据平台管理”全流程的产业链体系,为喀什地区特色美食、名优特产品和优质干鲜果走向全国市场提供平台,同时提升喀什的知名度和影响力。

