

视点事件

一家既有颜值又好吃的川菜馆

入驻了人工智能小镇

文、记者 殷志军 徐喆衍 李瑾琳 图、陆翔

“天寒地冻,吃辣子啰!”近期,食客们惊喜地发觉,在徐汇区北杨人工智能小镇华发路699弄2号一层开出了“川颜印象”川菜馆。这是“川颜印象”的上海首店,也是大众点评华泾镇川菜好评榜第一名,为此记者前往一探。

步入宽敞亮丽的大厅,“川颜印象”店招映入眼帘,透过玻璃幕墙,只见里面风楼傲立,灯火通明,墙上的川剧脸谱呈现着非遗文化。店经理葛娟告诉记者,这家店是入驻人工智能小镇的首家餐饮店,得到了街道营商办的大力支持。这家店要做有颜值又好吃的川菜,赢得客人的满意和开心。

川菜离不开一个“辣”字,经店长介绍,这家店以川菜为主,各式菜肴分微辣、中辣、重辣,也可嘱咐厨师调整菜品辣度,对不善吃辣的老人和儿童,店家准备了些许不辣的菜品,以满足大众需求。川颜印象总厨王亮,从业二十余年,娴熟的烹饪技艺使菜品达到色、香、味俱全。

川颜印象的招牌菜品分别是:鲟龙鱼、盐帮自贡仔姜蛙、满江红毛血旺、来凤鱼等。

招牌鲟龙鱼

招牌鲟龙鱼,主要做法是水煮贵州鲟龙鱼,分别有重庆麻辣和老坛酸菜等口味。鲟龙鱼的产地采用贵州冷水养殖,水质优良无污染,水温常年在16~18摄氏度。鲟鱼没有肌间刺,非常适合老人和小孩食用。鲟鱼全身都是宝,鱼肉鲜嫩美味,鱼骨清脆软香,鱼皮滑嫩弹糯爽。

盐帮自贡蛙

盐帮自贡蛙,是四川自贡特色菜,主要以新鲜仔姜和活杀牛蛙食材为主,使用大量仔姜、泡姜、辣椒,能够很好地去除牛蛙的腥味,赋予蛙香、辣、酸、鲜的口感。

满江红毛血旺

川颜印象的毛血旺坚持用四川的厨师、辣椒、花椒,坚守品质、致敬传统、拥抱时尚、回归品味,那一锅热气腾腾的毛血旺蓄含着浓浓的眷恋与思念。

重庆璧山来凤鱼

重庆璧山来凤鱼,这是重庆市一道特色名菜,重庆江湖菜的鼻祖,历史悠久,此菜以“麻、辣、鲜、香、嫩”川渝老坛泡椒为特色。

店内共有4个包间,加之散席,可同时容纳200名左右的食客用餐。目前,营业时间从早上十点至晚上九点半,地下停车免费。



满江红毛血旺



鲟龙鱼



盐帮自贡仔姜蛙



川菜是我国汉族传统四大菜系之一、中国八大菜系之一,主要覆盖重庆、四川等地。川菜起源于四千年前的古巴蜀文明时期,它注重形、色、味、香的搭配。川菜有麻、辣、甜、咸、酸、苦6种基本味型,包含鱼香、家常、麻辣等24种口味,善用“三椒”和“三香”,突出麻、辣、鲜、香、油大、味厚的特点;并讲究色、香、味、形,具有“一菜一格,百菜百味”的美誉,菜品样式丰富。川菜擅长小炒、小煎、干烧和干煸等烹饪手法,又以鱼香肉丝、宫保鸡丁、水煮肉片、夫妻肺片、麻婆豆腐、回锅肉等代表菜品。