

美食寻味review

新古典“神厨三绝”私房菜

不管是东山再起，抑或重出江湖；不管是“神厨三绝”，抑或“厨神三绝”，重整旗鼓的本地神厨陈赞禧，自去年5月底关闭了奥地安大厦的“神厨三绝”之后，全新打造的心血之作“神厨三绝”，已趁金鼠报喜之前，抢先在国家博物馆开业，为本地餐饮业带来振奋人心的好消息。





1. 甜品椰盅官燕是高档餐厅不可或缺的美饕。椰子内的椰肉和官窝巧妙配搭出的鲜甜美味。
2. 色泽油亮的太白酱肉，酱香脂香浓郁，肥而不腻。
3. 带点儿微辣，卤得入味的鸭舌作为开胃菜，越嚼越有劲。
4. 沿用了清末美食家江太史命名的江太史瓜盅，虽然上桌的并非可媲美鱼翅羹的“太史公五蛇羹”，而是清香滋补的冬瓜盅。一开金盅立即瓜香四溢，直入喉头的热汤，是清而鲜的美好滋味。
5. 名不虚传的神厨吊炸鸡，溢出诱人的脂香，外层薄透香脆的鸡皮，溢出诱人的脂香，尝着嫩滑的鸡肉，叫人不禁回味。

2



3



4



5

打造新古典风韵

踏入“神厨三绝”，恍如走进中国古代豪宅。上至天花板的典雅吊灯，下至玻璃窗、木门、摆设、餐桌、餐具、地板等，都是陈师傅远赴中国亲身挑选和献出他多年的珍藏，精心打造的新古典风味。

神厨的象征

可喜的是，摈弃了传统古典过度的雕琢和矫情，把焦点投放在适当的空间，如诺大的屏风、字画、艺术摆设等，处处体现出优雅雍容，流露古典中的清新。

三千平方英尺面积的“神厨三绝”，只能容纳46名食客，将以私房菜形式营业，让师傅为菜单作主，先订桌后用餐，延续了高档次粤菜的格调。神厨烹调出的款款美肴，也是神厨陈师傅的身份象征。

追求真味

把私房菜和中国风相融于新加坡博物馆内，结合博物馆的独特环境和殖民地建筑风格，神厨陈师傅的古典文艺气息和追求真味的执著，不经意的一拍即合……。

笔者在欣赏珍贵古董的当儿，喜见上前热情迎接媒体的神厨陈师傅，精神奕奕，干劲十足，不禁为他对美食的探索和执著所悸动。

虽“神厨三绝”，指的就是他的三道招牌菜：蟹黄鱼翅、脆皮鸡和黑椒牛柳，但以陈师傅今日的成就，绝对不止这三绝了……。原来，神厨从没有远离我们。