



Prada

亡羊补牢，为时未晚

Chanel造就经典人造皮草大秀

其实早在几年之前,老佛爷Karl Lagerfeld就打造过一场具有里程碑意义的人造皮草秀。老佛爷为这场Chanel秋冬大秀起了一个很特别的名字——“梦幻皮草”,许多时尚评论人打趣地说,那更像是一场高级定制秀,而非成衣秀。不过,出乎所有人意料的是,该季所有的成衣使用的都是人造皮草。或许,也是因为是人造皮草的关系,老佛爷在创作时也变得更加游刃有余,人造皮草被大胆地穿插、编织进了粗花呢面料之中,不少人造皮草还被染上了其他颜色,打造出了渐变的效果……



人造皮草单品清单

说了这么多,还是看看有哪些值得入手的人造皮草单品吧。它们在质感上与真皮草无二,同时在色彩和塑形上更具创意。在寒风瑟瑟的冬天,除了皮草,我们还有更多更好的选择,不是吗?

创意乳品料理主打差异化 牛奶哲学引爆味觉时尚

作为沪上新晋的乳品料理店,位于美罗城三楼的“牛奶哲学”为食客带来了创意乳品料理新概念。从乳品出发,打破常规,将料理化的食材和手法,通过分子料理的方式,变身成为餐桌上的美食惊喜。

有别于传统甜品店,自我定位为料理店的“牛奶哲学”,无论是主推的“精选三道式”菜品,抑或是其他人气菜肴,均让乳品这种单一而纯粹的食材,在厨师的妙手之下,将惊喜展现得淋漓尽致!

文化凝聚味觉,有料的不止是舌尖

料理背后不止是味觉的惊喜,更是文化与哲学的独到融合。每道菜肴,均从乳品出发,背后有着伟大的人物、作品、事件及名胜。既与料理名相呼应,也是整道料理创意灵感的来源。主推的“精选三道式”:“禁果的诱惑”“薛定谔的芝士球”“发现新大陆”,就分别与亚当夏娃、薛定谔的猫以及哥伦布大航海的故事相互呼应,巧妙地将艺术感融合其中。

料理背后的故事激发了其创意灵感,例如牛奶哲学“精选三道式”中“禁果的诱惑”,晶莹的乳清从酸奶中被分离出来,如亚当和夏娃尝试了禁果后被驱逐一般,原本悲惨的故事却因为遇到了新的生机而大放光彩。乳清配有麻油的点缀,丰富了整个菜肴味道的同时,又留有淡淡的回味。这样的奇异地搭配让人惊喜,给人以新的体验。



禁果的诱惑



薛定谔的芝士球



发现新大陆



活动现场,主办方更别具新意,通过浸润式的魔术互动,邀请节目《超凡魔术师》中人气选手、知名魔术师郭汛杰进行现场表演,尽情演绎了菜肴背后的创意来源,使得整个品尝过程更具代入感,让现场的人更形象生动地感受到了分子料理的神奇,体会到料理背后的故事。

差异化引人入胜,引爆时尚新风潮

随处可见的乳品朴实无华,而“牛奶哲学”的创新有机地将乳品融入不同料理手法和试菜中,更提出了如法式正餐一般的三道式品鉴仪式,一遍又一遍的创新打破乳品边际。

“精选三道式”之外,将流动的牛奶凝固住的“牛奶相对论”;用食材表现美国西部羚羊谷砂岩纹路的“羚羊谷巡礼”等,同样颇具创意。将北欧浓郁芝士火锅体验带入中国的“凛冬将至”,则将颜值创意美味三者合一。这些亮点,使“牛奶哲学”成为了上海人汇聚的新晋潮店。

食物不仅要满足人们对美味的追求,更应是健康饮食理念和生活品质的体现。“牛奶哲学”这家料理店,打破传统饮食与时尚创意的壁垒,相信会有越来越多的人,被其独特的魅力所吸引。