



亡羊补牢，为时未晚

Chanel造就经典人造皮革大秀

其实早在几年前，老佛爷Karl Lagerfeld就打造过一场具有里程碑意义的人造皮革秀。老佛爷为这场Chanel秋冬大秀起了一个很特别的名字——“梦幻皮革”，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革。或许，也因为是人造皮革的关系，老佛爷在创作时也变得更加游刃有余，人造皮革被大胆地穿插、编织进了粗花呢面料之中，不少人造皮革还被染上了其他颜色，打造出了渐变的效果……



说了这么多，还是看看有哪些值得入手的人造皮革单品吧。它们在质感上与真皮革无二，同时在色彩和塑形上更具创意。在寒风瑟瑟的冬天，除了皮革，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。这样的奇异搭配让人惊喜，给人以新的体验。



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

随手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。

