

訂就送  
聽魔師不鏽鋼杯  
連抽P.121

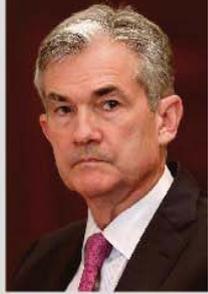
提早一季布局 這16檔董監改選行情熱 P.118 / 跑得比政府快! 搶進循環商機的台灣尖兵 P.52

在今天看見明天

# 今周刊

美元急跌，股價、殖利率、  
油價、負債創新高  
金融市場瘋狂新局  
聯準會新主席如何接招？

P. 38



聯準會新任主席 鮑爾

2018.01.22~01.28

## 2018美國消費電子展全爆發 > 把人工智慧、自駕車、無人工廠變更威的關鍵配備



智慧工廠大升級  
機械手臂可自行感知物件，  
再思考夾取角度

# 3D

自駕車更安全  
360度感測障礙物，  
避開馬路「三寶」亂衝

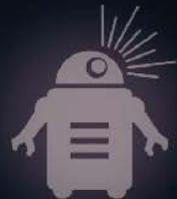


## 讓你的生活神進化

# 感測

穿越會議室  
即時傳送立體影像，  
不管人在哪，  
都能參加重要會議

機器人更溫暖  
精準判斷主人的位置和情緒，  
幫忙端水、掃地



3D感測商機爆發元年，牽動6大產業、逾兆美元產值，  
穩懋陳進財：現在只是開始，需求增強就像飛機正要起飛！ P. 82

1100



ISSN 1027-5134  
9 771027 611009  
定價110元 特價99元



## 這一餐帶你離開地球表面

### 「沉浸式體驗餐廳」UltraViolet

「上海餐飲朝著多元化和實驗性發展，是很好的方向，只要找到資金，任何天馬行空的創意，都有機會實現。」最符合許昭晶這段描述的，莫過於去年獲得上海米其林三星，以財力與腦力所激盪出的「沉浸式體驗餐廳」UltraViolet（以下簡稱為UV）。

在解釋何謂「沉浸式體驗」之前，先丟出幾個數字，UV是法籍主廚保羅沛萊（Paul Pairet）構思十五年，在上海尋訪了八十個地點，最後選在一座兩百七十坪、挑高八米半的舊錄音室，裝進五十六顆喇叭、七台高畫質投影機、十四公里的纜線，共花費七千三百萬元台幣、將近三年時間，所建成一家「只有十個座位」的餐廳。

其實說它是劇場更貼切，曾體

曾經經歷過UV洗禮的食客，從未有人能夠精準的形容出那一餐的神奇五感體驗，唯有親臨現場方能明白。



1. 法籍主廚保羅是加泰隆尼亞人，在故鄉料理中，蝦殼也會一起吃下肚，於是主廚用原殼做模型，填入濃縮蝦高湯、甘草與檸檬混合物，包覆煎過的蝦肉。
2. 雙重海陸，生蠔、墨魚、鴨肝與雞鴨肉醬汁，牆面搭配海灘上的熊熊火焰情境，這是UV版的海陸大餐。
3. 原始鮑魚，以桃木、迷迭香、蒔蘿與明火燒製，上盤後，搭配小桔子汁與柚醋一起吃。



驗過 UVB 套餐（目前共有 UVA、UVB、UVC 三種套餐）的許昭晶回憶，「就像看了一場前所未有的秀，可是每道菜又分別搭配一個不同的表演。」具體來說，UV 表演的「前奏」，是這樣的，每晚六點半，十位相識或互不相識的賓客，先在外灘十八號的 Mr. & Mrs. Bund 餐廳門口集合，共乘前往 UV 的專車，下車後推開一道灰色大門，進入泛著紫光的前廳，伴隨擴音器播放的沉重心跳聲。

### 仿若身歷太空用餐 品嚐情境味道

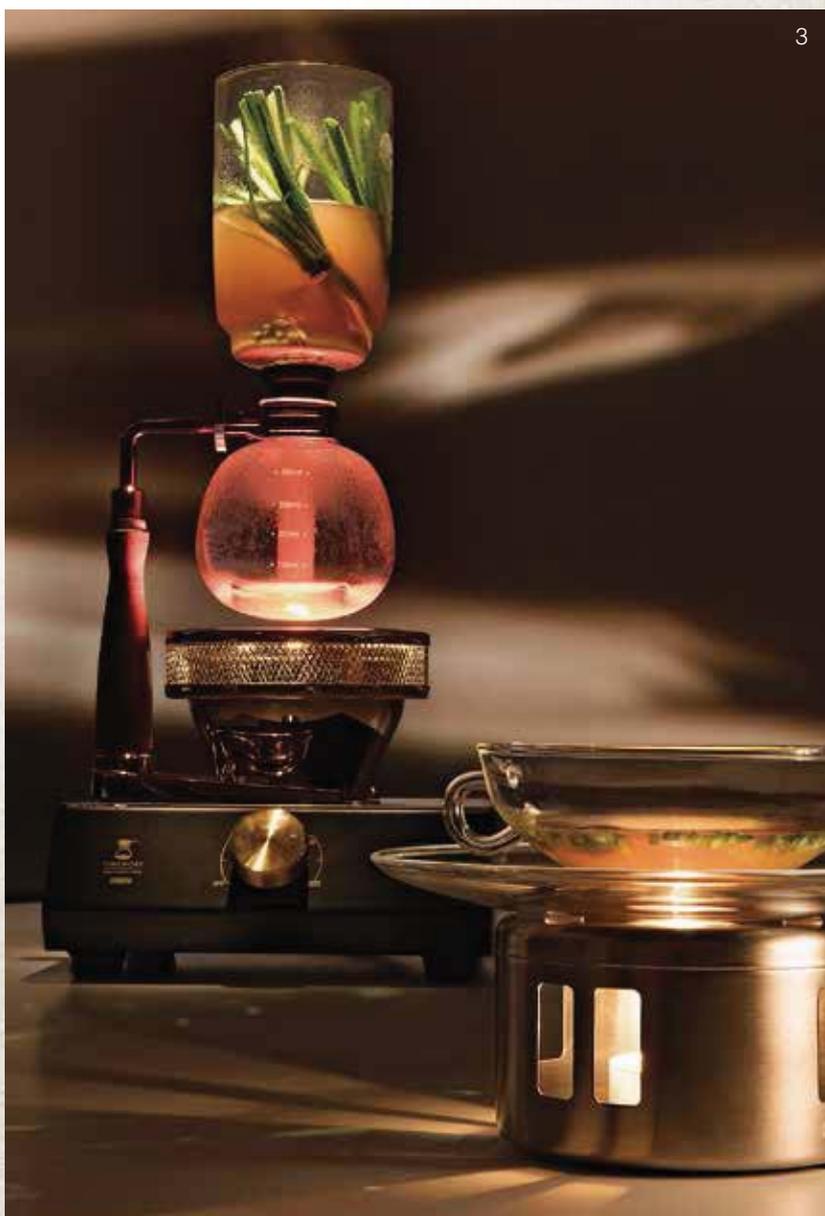
另一道門滑開，背景是電影《二〇〇一：太空漫遊》主題曲，餐廳裡除了一張長桌、十把椅子，空無他物，突然牆面塗鴉影像開始快速移動，令人產



1



2



3

1. 微型炸魚酥，將填入鯉魚塔塔醬的大顆酸豆，裹上啤酒麵糊油炸，由於此菜展示著主廚對英國的回憶，情境是大顆雨滴搭配披頭四樂曲。
2. 紅色濃縮梅果醬汁乾燥後，切成方形卷成菸狀，填入鴨肝慕斯，做成紅色香菸；煙灰缸裡還有一小點生菜和甘草製成的煙灰，拿菸沾著吃。
3. 此壺非茶，其實上方是非蔥澄清高湯與龍蝦冷湯，加上煮熟的蔥與韭根，上桌時利用虹吸原理加熱。

### UltraViolet

- 📍 上海市黃浦區外灘山東一路 18 號  
（此為集合地點，餐廳地址不對外公布）
- 🌐 <https://uvbypp.cc/>

# michelin shanghai  
# ultra violet  
# psycho taste  
# the chop chop club  
# chef patl pairet



1



2

1. 每道菜的現況，除了顯示在LED大屏幕上，還搭配各種情境音樂，確保客人隨時注意進度。
2. The Chop Chop Club料理枱的照明極具氣氛，顧客可以隨時走到枱前觀看分肉實況。
3. 這裡的炭烤香菇是豪氣地連根一大朵上桌，讓食客們自行剪取享用。



3

## PLUS同場加映

### 啖UV主廚燒烤 享玩趣味性

吃一餐UV得花費4000至6000人民幣，但即使錢不是問題，至少也得排3個月的隊，如果你等不及，不妨考慮造訪主廚去年3月開設的燒烤店，The Chop Chop Club。

Chop有兩個意思，一個是切，另一個是催人快點。但搞清楚，在這兒，客人是不能催廚師的，好比在家吃飯，做菜的人最大，幾點煮好就是幾點上桌。牆上那一塊像高鐵班次表的LED面板，是用來提醒客人，哪道菜幾點要出、哪道菜已經賣完，請預備好下一輪點單。這樣的作法，其實是要從烹飪時間和賞味期，回推廚房進度，掌控出爐最佳時間，定位和定價與UV不同，卻皆是透過趣味性規畫，達到主廚理想中食物應該被對待的方式。

#### The Chop Chop Club

📍 上海市黃浦區外灘  
中山東一路3號2樓

🌐 [www.unicoshanghai.com/ccc/](http://www.unicoshanghai.com/ccc/)

生下墜的錯覺，正當你以為影片要前往地心深處，時空卻跳接到外太空，在宇宙中，客人等待上菜。

接著每道菜都搭配不同的視覺或嗅覺，好比當周圍牆幕和餐上映出近乎催眠速度的超大蚊香圖騰時，侍者推出了一盤腸子，如同執行神教儀式，等分斬

斷，這道菜是魚腸；緊接著另一位侍者端出冒煙的盤子，散發海的鹹味，這時周圍響起海浪拍打礁石的聲音，這道菜是海水蒸龍蝦，為食客的嗅覺、聽覺、視覺、味覺，刻印下海的記憶。

明明是假的環境，感受卻如此真實，套句主廚的形容，藉由模擬不同

情境，帶領食客品嚐「精神上的味道 (Psycho Taste)」。

享用整趟共二十道菜的奇幻之旅，需要三個半小時，從來沒有任何人能夠三言兩語定義UltraViolet，走得如此前面的「未來菜」，或許根本不應該列入任何一本地球上現行的餐飲指南。