

动感 橄榄餐厅评论

restaurant review

2013.11

吃酒

名厨、食评家谈酒入菜
11款经典酒馐+16款创新酒馐

泰国菜的香料法则

庖丁解金枪鱼

京沪穗 15间

喝汤暖心餐厅

跨国夫妻的私房家宴

零售价

RMB¥30 / HK\$50 2013年总第33期



创新 酒饌

现代料理中,食材和调料早已打破界线。在意大利菜的厨房里,可能有张裕金牌白兰地,粤菜厨房用到香槟、朗姆酒也不是奇事。各种酒与不同烹饪方式、食材的组合,碰撞出弹眼落睛的效果。这个部分,我们聚焦近20款各地创新酒饌。



Photo Credit to Artbeat Studio

干式鸡尾酒 Paloma

鸡尾酒爱好者对“Paloma”一定不会陌生。这款经典的墨西哥风味调酒,以Tequila为基酒,与葡萄柚口味的苏打水混合,上桌时杯口往往被抹了盐,并扣上一片青柠檬,口感清爽。如果我现在告诉你,这里有一道可以“吃”的Paloma,它是干式的是固态的,你作何反应?

没有开玩笑。这道菜出现在Chef Paul Pairet创造“Psychotaste”的前卫餐厅Ultraviolet,排在有超过20道菜的UVB set Menu的第一道。它是Chef Paul前卫菜系(avant-garde cuisine)的创作之一,于今年三月在巴黎举办的法国创意厨艺高峰会Omnivore Food Festival发表。

Chef Paul是位了不起的大厨,Ultraviolet所有的菜都出自他的创作,而非演绎。餐厅有两款菜单:UVA和UVB。当时他在组成UVB的菜单时,对第一道清口菜有比较强烈的想法,那就是要和UVA套餐第一道菜“Ostie”(一道苹果山葵口味的冰霜)做法相反。

他并没有在一开始就把这道菜的主题定为墨西哥或者Paloma,“我长久地实验,创作过程是不设限的,期间不断有新发现,那就不断调整。很多菜式就是经由失败或者意外而产生的。”唯一明确的是,这道菜用来“清口”,是带客人进入Ultraviolet这个集味觉、听觉、视觉以及心理感受于一体的奇幻世界的引子。

这道干式Paloma的原材料近30种,其中涉及5种酒,分别是朗姆酒、日本蜜桃酒、日式雪莉酒、日式柑橘酒和Dita荔枝酒;8味香料,包括烟熏Tabasco、碎姜、柠檬草、柠檬叶、芹菜、四川花椒、柠檬皮等。混合、浸泡、冷藏、干燥等基础工作涉及两个“浸泡过夜”,一个“冷藏过夜”,还有一个“干燥12小时”,工序之多之耗时,令人咋舌。何况这还只是基础工作,Chef Paul到这一步再加入红色跳跳糖,做成的还只是“Paloma糖混合物”。接下来他还需要用葡萄柚、柚子片、薄荷叶、草莓软糖等做成“Paloma沙拉”。此时终于完成了这道菜的60%。

接下来的40%,在菜上桌前完成:葡萄柚浸入加了黄原胶的Paloma鸡尾酒里,把Paloma沙拉放入注入液态氮的调酒杯里,把急速冷冻的Paloma沙拉加入浸泡过的葡萄柚在碗里轻摇混合后,移至盛放了“Paloma糖混合物”的汤勺一起上桌,立即享用,吃起来清爽脆口,果酒香味浓郁。



对话Chef Paul Pairet

这道干式鸡尾酒的灵感来自哪里?

一开始并无特别目的,我要给UVB设计一道清口菜。不断实验下来,构思不断成熟。这道葡萄柚片与Paloma香料水果混合物,让我想起了墨西哥的经典鸡尾酒Paloma,它的主要成分也有葡萄柚。我个人还很喜欢Cucurrucucú Paloma这首歌,于是Mexico/Paloma的主题就这么定下来。你看它的外表是不是很像仙人掌?呼应墨西哥的形象。我为客人在享用这道菜时搭配的氛围是墨西哥式僧侣吟诵,搭配经典名曲Cucurrucucú Paloma。

你为什么选择使用朗姆和日式果酒?你想带给客人什么样的体验?

用现在的酒配方并没有特别原因,单纯觉得效果比较好。这道菜是整套套餐的第一道,是清口菜,吃起来Frozen(冷冻),Fresh(清新),Fruity(富含果味),Crispy(香脆)。

你在烹饪创作时,喜欢用酒吗?你觉得酒有什么样的魔力?

对于食材和烹饪,我很开放,厨房里的酒太多了。酒在烹饪方式中除了软化食材之外(尤其是蛋白质),另一重要功能就是保存香味与口感。

有没有印象深刻的用酒做的食物?

一种是甜点Souffle with Grand Marnier。中餐的话,是第一次尝试醉虾,活虾用酒浸泡后再烹调,当时听餐厅说,酒会渗入活虾的肉质里,与处理过的虾肉再用酒腌渍,效果有很大不同。

[Ultraviolet by Paul Pairet]

预订请直接进入官网:uvbypp.cc