

2017年6月10日 第23期/总443期

InStyle

优家画报

娜扎
我可不是软妹子

Michelle
Dockery
穿红衣的大小姐

THE
GOOD
SKIN
DIET

有了它们
告别晦暗肌

COLOR
PLAY

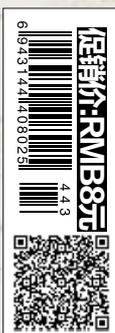
盖玥希
最爱明亮妆

孙伊涵
多次元Girl
上线

BRIGHTEN UP!

给夏天点颜色看看

全国邮发代号:46-5 定价:人民币10元



the life



Food Chemistry

引爆食物的小宇宙



扫一扫
探索更多舌尖上的
奥秘

The life
美食

“ Paul Pairet是上海最神秘也有可能是人均最贵的餐厅Ultraviolet的创造者。在他看来,烹饪是一种极其专业化的技巧,而推动他一往无前的,则是对食物的热情。



InStyle
优家画报

非常海水扇贝

在

上海餐饮界, Ultraviolet 是个传奇, 人均 4000 元至 6000 元, 一张长桌, 10 个位子, 20 多道前卫料理菜式套餐, 5 种感官, 以及一场完全沉浸式的美食体验之旅。下午的 Ultraviolet 就像是驱散了云衣雾罩的蓬莱仙山, 固然少了些晚上用餐时的玄幻梦寐气息, 但却能更清楚地看到名厨 Paul Pairet 所创造的小世界——餐厅除了菜品, 整个设计和概念也都出自于他手。餐桌就像宇宙中心一样被围在中间, 环形的房间就像一个 5D 放映室, 整晚配合十几道出菜, 制造出令人目不转睛的奇幻效果。

我在二楼办公室见到了 Paul Pairet, 浓郁军装气质的厨师服、络腮胡子眼神坚毅、身材高大气宇轩昂, 逻辑严密思维敏捷, 善于揣测对方的意图并且给予回应, 他语速极快, 玩笑不断, 金句频出。

跟大部分标榜高档食材的餐厅不同, Pairet 非常讲究食材的平等性, 在他看来, 味道, 没有“更好”或“更差”, 只有一个由各种不同味道组合起来的世界, 像是用开阔自由的想象力来调色作画。“最重要的是, 味道必须是非凡绝佳, 口感坚定, 只需尝上一口便能令味蕾欣喜若狂, 让大脑踏上一场环球之旅, 或重温回忆。”

这位年纪轻轻就声名鹊起的名厨从来都不认为自己在厨艺上有天赋, “如果谁像我这样, 30 多年来, 每天每夜无时无刻不在考虑食物的话, 那他也会成为不可思议的大厨。厨师这份工作, 是一种技艺, 是熟能生巧后的福至心灵。”最近你更加容易看到 Paul Pairet 的地方, 是外滩三号。那里面有他的新项目 The Chop Chop Club, 是家只接受预订的烧烤店, 店内有两个巨型电子屏幕, 显示最新菜品、下单时间、份数以及价格。如同在拍卖会上竞标, 倒计时 15 分钟, 按单份或整份购买下, 转眼就“沽清”。

Pairet 说在自己的生活中, “有 90%-95% 的时间都是跟食物有关”, 他也正在把自己的小宇宙向外扩展。“最终,” Pairet 自己则说, “由食物所唤起的体会与情感, 才是最重要的。”



编辑/范范
摄影/林宙
设计/陆圣瑜



月之菇

“ 最重要的是,味道必须是非凡绝佳,口感坚定,只需尝上一口便能令味蕾欣喜若狂,让大脑踏上一场环球之旅,或重温回忆。”



InStyle

优家画报

面包松露汤

面包松露汤

原料：全麦吐司、松露切片、裹面包的酱料、裹面包的泡沫

份量：10人份

制作时间：1小时

制作方法：

- 1.制作裹面包酱料，将120克煮化的黄油、80克黄油、50克生抽、120克水放在一起煮沸，加入30克鲜柠檬汁，手工混合。
- 2.制作裹面包的泡沫，将120克融化的黄油、80克黄油、50克生抽和400克水混合在一起，煮沸，加入2.5克大豆卵磷脂，手动打发至成为所需的泡沫。
- 3.用锯齿刀把全麦吐司面包切成3cm厚的面包片，将面包放在平底锅里慢烤至焦黄。取出，整形，切成2.5cm宽、8cm长的条状。在一个浅的容器中，把面包浸泡在热的面包酱汁里，烤的一面朝上。（酱汁应该覆盖面包的2/3，不要碰到烤皮）。
- 4.把浅容器放到烤箱里再烤一次，将面包从酱汁中取出，在面包上撒上松露片，再点缀上裹面包的泡沫即可。

罐子里的熏鸡

份量：10人份

制作时间：1小时

制作方法：

- 1.慢煮鸡胸肉做法：用盐水浸泡一块700-800克的鸡胸肉6小时，用吸水纸擦干。整形，用保鲜膜包裹形成自然形态。转移到真空袋，抽掉空气。将真空鸡，在65°C的温度下进行慢煮大约3小时后。取出，放入冰水冷却，冷藏。
- 2.煎鹅肝做法：一整块肥鹅肝500-700克。用热刀将鹅肝切成2.5厘米的肝块。用盐在可见的那一面调味。在不粘锅里煎调过味另一面，用中火炒至均匀，出锅放在纸衬平托盘上，盖上盖子，放到冰箱里冷藏。
- 3.混合盐水的做法：4升矿泉水、250克精盐、白糖125克、40克粉红盐，在1升矿泉水里溶解糖和盐，再加入3升矿泉水。
- 4.萨雷斯酱做法：将100克萨雷斯醋、1克橄榄油混合在一起，在窄容器里慢速手动混合，过滤后，储存在小挤压瓶内。
- 5.萨雷斯腌葱做法：300克小葱，对半切，浸泡在用萨雷斯醋、橄榄油和泰国柠檬盐调制的腌汁里1小时，室温下储存在有盖容器里。
- 6.春季洋葱头做法：100克春天的洋葱，斜切7厘米长，放在有盖容器中冷藏。
- 7.柠檬盐做法：拌匀10克泰国柠檬皮屑和100克莫尔登盐。
- 8.鸡肉肥鹅肝烤串做法：将鸡胸肉去骨，一份30克，切成2.5-3厘米厚。把鸡肉片放在平底锅里煎熟，把鹅肝切成25克一份，整形保持自然，用花生油和泰国柠檬盐来调味，煎熟。把鸡肉放在鹅肝上，用柠檬叶包起来。用烧烤签以30度角从鹅肝中心插过去。放在容器中备用。
- 9.准备：取耐热玻璃罐，和准备好的鸡肉鹅肝串一起放进烤箱，加热10分钟，取出，备用。燃烧葡萄园木的边缘直到冒烟，把冒烟的葡萄树枝转移到玻璃罐里，把盖子盖上。
- 10.装盘：用橄榄油和柠檬盐给萨雷斯腌葱和春季洋葱头调味，将一撮柠檬盐、1份调味春季洋葱头、2份调味萨雷斯腌葱还有3滴萨雷斯酱汁摆盘。把鸡肉鹅肝串放在烟熏罐子里一起出菜。

Paul Pairet

现于上海主理三家属性迥异的餐厅：大众流行的法式现代餐厅“Mr & Mrs Bund”，前卫实验属性的“Ultraviolet”，以及强调食材最佳享用时机的烧烤店“The Chap Chop Club”。



InStyle

优家画报

双重番茄马苏里拉奶酪