

周末画报

全球新闻财经生活资讯

MODERN WEEKLY

CITYLIFE

2009年7月4日 改版第550期 (1980年创刊) 逢星期六出版

www.modernweekly.com

一报四册 新闻·财富·生活·城市 定价¥5元

城市 METR



全城
至TOP
黑鳕鱼



Paul Pairet

Mr & Mrs Bund总厨

用无双袋子烹饪无双的鱼

如果是我们的老读者，一定不会对国际级名厨Paul Pairet感到陌生，他曾经主持翡翠36，在那里创制了许多充满灵感的菜肴，而这一次，他加盟打造了最新的Mr & Mrs Bund，并在这里呈献更平实，口味更家庭化的法式料理。不过，不变的是，Paul超级丰厚的烹饪履历，仍然让这里的后厨充满魔力。

撰文 Judy 摄影 黄熙 责任编辑 朱苓苓 林少石 美编 李欣

请问您的厨师经历?

在最初,我学习过不同的烹饪流派和烹饪技术培训后,后来从欧洲来到亚洲,去了很多地方和国家,一边旅行,一边了解亚洲的各种食材和香料,它们非常有趣。如今也一直影响着我的烹饪风格,我喜欢没有高低之分,没有流派界限的“美食平等主义”。

近年来让您骄傲的厨界事件是?

2007年San Sebastian的Lo Mejor de la Gastronomia(最佳美食学)和2008年的MadridFusion,作为来自亚洲的主厨,作了唯一的代表亚洲的发言。在2008年新加坡的World Gourmet Summit上,进行了烹饪演示。

Mr & Mrs Bund

上海市中山东一路18号外滩
18号6楼
021-6323 9898

神奇的烹饪袋子

有

机会走入Paul的后厨,是一件幸运的事,在业内他一直以严格又有性格著称,厨房就是餐厅的圣地。而更幸运的是这次看到的是一种前所未见的烹饪方法:袋蒸。那些像我一样的懒人,看到这个方法,一定都会心花怒放的:代替锅这一盛器的,居然是一只轻薄的塑料袋。最好的是,完成烹饪后,将袋子剪开,取出食物,把袋子一丢,完全不用洗锅呢!正当我暗暗自忖要回家一试时,Paul说这个袋子非常特殊,一般是难以找到的,它来自伊斯坦布尔,可耐高温。当时他在那里旅行,看到当地人用这种袋子来烹饪鸡,相当干净利落;更重要的是,来自食材的味道完全没有随蒸汽挥发,而是完完全全地被保留在了原料里面。这真是一个叫他激动的好方法,于是就把它运用到了自己的厨房。效果果然不错,在餐厅用餐,为这道“袋蒸鱼”还搭配了特别的用餐仪式,由店员在客人面前当场将袋子剪开,赢得过许多赞叹,也吸引了不少回头客。

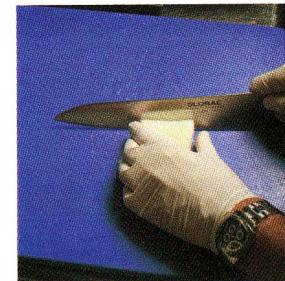
每一个厨房都有机密

作为一个取代了红极一时的Sens & Bund,而出现在众人眼下的Mr & Mrs Bund,必然格外受瞩目。还好主厨Paul从来就是最经得起人们考量的。在这里,菜肴中少了上一回合的戏剧性表现,这一次更多贴近人心的平和朴实,但吸引人的一样是他跨国际的烹饪灵感,特别是对亚洲味道的掌握。比如这道鱼,配料中的香菇、姜丝都来自亚洲元素。还有最重要的是,用于烹饪的一份酱汁,被Paul称为“厨房机密”——其实是一种在广东菜中多用的甜酸酱油汁。在餐厅,还能尝到另一道用类似这种“焖”的办法来制作的亚洲口味料理——柠檬对虾罐。整个料理在一个密封罐中完成,打开罐子那一刻一样能香透全席。如果你来这里用餐,即使从不知道Paul,也会从第一份配着吞拿鱼泡沫酱的薄脆面包片开始,感到高过想象的特别。M

揭秘主厨独创袋蒸黑鳕鱼



1. 原料是上好的黑鳕鱼,餐厅会采用整条鱼本地进货来确保新鲜,整条基本有8公斤重,而从中取出的黑鳕鱼块,要先在牛奶中浸泡48个小时!



2. 经浸泡后的鱼块,才进入厨师的刀俎之下,主厨称之为鱼肉的塑造期,按纹理将它们片得均匀。



3. 烹饪的绝密。在这一步。这种传说中的专业烹饪袋子,就是直立在画面前的透明的这一种,它可耐200摄氏度高温。此外加入袋中与鱼一起蒸的配料也很重要,有香菇、洋葱、嫩姜片、柠檬片、cheese等等。



4. 将以上配料和一种极关键的秘制酱汁,一起放入袋中的鱼块上,再扎袋口。这时的重点是,袋口一定不能扎得太高,否则蒸汽会跑出来。



5. 享受这份鳕鱼,有一个仪式感的过程。店员会连袋一起将鱼端出,袋子完全密封了菜肴的香味。一剪开,香气四溢,惊叹四邻。



6. 与鱼相配的是喷香的米饭,蒸鱼的汁完全融入米粒中,相当符合亚洲人的胃口。