

2009.05

47 F 新西餐

NEW WESTERN CUISINE

探秘 To explore molecular
chitchen and molecular cuisine
分子厨房和分子美食

产品设计 特刊

ISSN 1672-9137

9 771672 913301 30

定价/RMB20元

带给客人有灵魂的食物

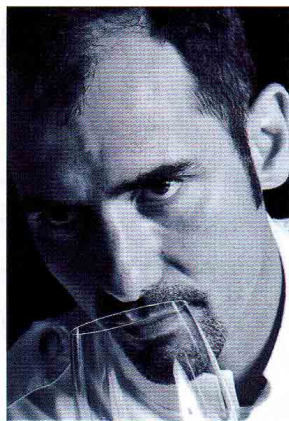
Giving the food with soul to guest

分解食物的结构只是最初的部分，而他最终带给客人的还是具象的，有着完整口感和灵魂的食物。

无论是中国食材还是外国食材，欧洲调料还是东南亚调料，在他眼里都是用来烹饪的原材料，因为美食从来没有国界，所以你也就不用太在意它究竟是用什么方法做出来的。

2005年，Pairet来到上海，加盟了香格里拉集团的旗舰酒店浦东香格里拉大酒店，由他管理的翡翠36在日后几乎成了上海最前卫、时尚的西餐厅，而他为餐厅所赢利的声誉就如同神话一般屹立在食客甚至是有些同行的心中。而他更是接受了世界各地无数媒体的采访，并被誉为了最具艺术家气质的厨师。

今年初，Pairet又满怀热情来到上海最时尚的地标之一——外滩，并在Mr & Mrs Bund，一个现代化的法国餐厅继续创造他的故事。在Pairet心中，食物的好坏不是用价格来衡量，而加工他的人应该赋予它第二次生命。因此，创意无限就成了Pairet给所有人最深刻的印象。分子美食可谓是Pairet在翡翠36给食客带来的一个惊喜。比如将鹅肝酱和可可做成蛋糕，以及令人无限回味的草莓可乐糖浆面，这些对于Pairet来说，或者才只是他菜单中最初的表现，有谁知道将来还会有什么更多的惊奇呢。来自法国的Pairet似乎与生俱来就带着欧洲式的古典，他从不以为他做的那些就是单纯的分子美食，对此他一直说，分解食物的结构只是最初的部分，而他最终带给客人的还是具象的，有着完整口感和灵魂的食物，就好像无论是中国食材还是外国食材，欧洲调料还是东南亚调料，在他眼里都是



Paul Pairet (法国)
餐厅主厨
Mr & Mrs Bund

用来烹饪的原材料，因为美食从来没有国界，所以你也就不用太在意它究竟是用什么方法做出来的。

不忘却传统不代表不需创新

Remembering tradition does not mean innovation is unnecessary

随着科学的进步，社会的多元化，分子烹饪的流行和被接受程度会日益显著。厨师有责任创新菜式，引导新的消费理念，而消费市场不断求新求变的需求又反过来推动餐饮业的进步。

从上海知名的五星级大酒店，外滩最时尚的西餐厅，到今天负责波特诺瓦意大利餐厅整个厨师团队的管理和菜品研发，一路走来，曾大挥已在西餐行业度过十余个年头。

热衷传统、经典意式菜肴制作的上海波特诺瓦意大利餐厅总厨曾大挥，聊起时尚前沿的分子烹饪也是滔滔不绝。随着科学的进步，社会的多元化，分子烹饪的流行和被接

受程度会日益显著。曾大挥认为，无论哪个行业，不忘却传统并不代表不需要发展和创新。分子烹饪是具有高技术含量的一种烹饪方法，它将化学和物理学原理运用到烹饪学中，要掌握这个技术需要厨师深刻了解食材的特性，并且具有一定的物理和化学知识。比如，土豆泥通过高压处理后可以成为泡沫状，并且这些泡沫造型可以根据厨师自己的