

相关链接

“料理铁厨”
幕后花絮揭秘

许多热情观众对“料理铁厨”节目整个流程极为好奇:选手们真的是一小时内做出这么多精美菜肴吗?为什么评委试吃及评判的过程如此迅速?

再来一条

真人秀节目的制作需要综合多种因素,其中之一就是要捕捉到充满戏剧性场面的镜头。为此,“料理铁厨”的工作人员可谓费尽心力。

在一次节目中,“铁厨”森本正治与挑战者霍马·坎因为拍摄主题食材揭晓时的表情NG了一次又一次,工作人员总觉得他们没有表现出戏剧性的感染力。为此,节目导演“亲切”指导坎因:“这一次,要表现得像是秘密被揭穿一样。”

据悉,动用10台摄像机拍摄一场比赛的总时长约为10小时。经过剪辑和编辑后,观众们在电视上看到的只有35分钟,其余25分钟是广告。

分秒必争

由于每一期节目的时长只有60分钟,其中主持人奥尔顿·布朗还要看准时机穿插广告,因此剩下的时间就显得格外紧迫。

为节省时间,工作人员事先就将各种调料及烹饪工具摆好,如果有必要还会将汤锅摆在温火上备用。

当表示比赛时间结束的蜂鸣器响起时,双方厨师还有额外的时间装盘,确保评委及主席能够吃到或温热或冰凉的新鲜菜肴。

评委吃啥

对于评委来说,迅速品尝10多道菜肴并给出评价并非易事。一般来说,评委可以自由选择要吃的菜肴,即使吃完整道菜也可以。但大部分评委还是选择浅尝辄止,留出肚子品尝下一道菜。拍摄结束后,工作人员非常乐意帮助他们消灭现场的“残羹剩饭”。

由于时间紧迫,评委们还练就了迅速给出评价及打出最后分数的功夫,时间决不会长于插播的广告。通常广告结束后镜头切回到现场,选手们的分数就出来了。

没空休息

“料理铁厨”一季节目约有25集,需在20天内录制完成,如果进度顺利的话一天可以录两集。

在录制现场,工作人员要在摄像机拍不到的地方不停地撤下脏盘子,换上新盘子;评委品尝菜肴的时候,他们还要迅速打扫干净台面,等评委一评论完就立即投入下一期节目的录制。



“铁厨”巴塔利在节目中

1小时做出5道佳肴 烹饪真人秀风靡全美
“料理铁厨”为什么这样红?

女大厨科拉吸引不少男“粉丝”

现场揭晓食材

美国版“料理铁厨”其实脱胎于日本著名烹饪真人秀“铁人料理”,节目形式及内容与日本原版无异。每期节目有5名固定的“铁厨”及一名挑战者参与,挑战者现场向5名“铁厨”中的一人发出挑战,两人通过在1小时内分别制作5道菜角逐胜负。

有意思的是,挑战者与“铁厨”事先都不知道节目组提供的“主题食材”到底是什么,只有节目开始后才能见到食材的真实面目。

从以往的比赛来看,主题食材可能是神户牛肉,可能是蔬菜,甚至可能是生姜。比赛双方必须充分利用主题食材,并在每一道菜里体现出来,就连甜点里也必须包括这些材料。拜节目组的神秘食材所赐,观众们才能从电视里看到令人叹为观止的“海胆布丁”以及“鲑鱼冰淇淋”。

常有惊险场面

“料理铁厨”节目的主持人奥尔顿·布朗认为,这档节目其实类似体育赛事,双方通过公平决战分出胜负。只不过,与美国版的“温和友善”相比,日本原版“铁人料理”有时候会令观众不寒而栗。

“日本原版节目里充满稀奇古怪的内容,也包含许多突发状况,有时候节目组提供的食材更是令人抓狂,”布朗回忆道,“我第一次看‘铁人料理’节目是在旧金山的一个日本电视台,那次比赛要求双方厨师用活鳗做出5道菜。我亲眼看见其中一名参赛者将鳗鱼脑袋钉在砧板上,在众目睽睽之下剥了鳗鱼的皮。”

与日本原版相比,美国版“料理铁厨”温和不少,不过节目中依然会出现“血溅现场”的惊险场面。

“有时候我们的节目简直‘血花四溅’,参赛者不是切了自己的手就是砍坏了道具,”布朗解释说,“这是因为大厨们通过电视节目成名后,刀功也开始变得潦草起来。一般来讲,节目中帮忙打下手的厨师刀功更好。”

制作“料理铁厨”的美国电视频道“食物网络”认为,经过改良的美国版“料理铁厨”既融合了日本原版的烹饪真人秀形式,又加入了“美国偶像”式的选秀过程,内容已经从日本原版的“噱头选出”逐渐转向真正的厨艺比试。

“食物网络”节目筹划部负责人布鲁斯·塞德尔表示:“烹饪真人秀里难免充斥着戏剧冲突、幽默噱头,甚至是故弄玄虚,不过观众最关心的其实还是烹饪本身。观众的要求就是我们制作节目的方向。”

大厨个性十足

目前,“料理铁厨”共有5名固定“铁厨”:马里奥·巴塔利、森本正治、卡特·科拉、迈克尔·西蒙和鲍

2004年,美国一档名为“料理铁厨”的烹饪真人秀节目悄然开播。短短几年,“料理铁厨”已经风靡美国,成为当下最受欢迎的烹饪节目之一,每周吸引数百万忠实观众守在电视机前观看。

这档节目为什么如此吸引人?它的幕后又有什么鲜为人知的故事呢?近日,美国广播公司(ABC)揭开了节目背后的故事。



精于烧烤的弗雷情绪外露



■ 五名固定“铁厨”各具特色



■ 节目幕后人员与主持人奥尔顿·布朗(右一)

比·弗雷。这几名大厨各具特色,各自吸引了不少“粉丝”。

巴塔利擅长做意大利美食,在节目中常能欣赏到他的创意菜品。在烹饪方面,巴塔利崇尚“简即是精”。意式细面条、大蒜、橄榄油配上巴塔利特制的酱汁,再加上一些蛤蜊,就是一盘带有浓郁意式风味的美食。巴塔利虽然身材壮硕,但做起菜来却十分灵巧。有评论家称,看他用肉乎乎的手魔术般煮出一盘美味的意大利面犹如看钢琴大师弹琴般美妙。

森本正治是唯一一位在日本“铁人料理”和美国“料理铁厨”节目中均获得“铁厨”称号的厨师。他在日本成名后到美国旅行,学习各地的烹调技艺,最终造就他变化多端的烹饪技巧。和巴塔利一样,森本正治的菜肴也以创意闻名。他设计的现代日本料理菜式大量使用西方食材及调味方法,再配上精美的餐具,每道菜都堪称艺术品。

科拉是5名“铁厨”中唯一的女性,身材娇小,性格开朗,人缘极好。她做出的菜肴分量不大,却因美味吸引了不少男性“粉丝”。有评论认为,烤干酪三明治,比萨饼再配上科拉特制的爱尔兰微甜黑啤,对许多熬夜看球的球迷来说简直是超级美味。

西蒙则明确表示,自己做出的

菜绝对“以肉食为中心”。不过,西蒙赢得“铁厨”称号的那场比赛并不是靠他擅长的肉类,而是以旗鱼为主题食材。尽管西蒙称自己对肉类的兴趣远大于对旗鱼的兴趣,但他还是分别用蒸、炸、煎、烤、煮做出了5道美味的旗鱼菜肴,显示出扎实功底。

弗雷是地道美国人,擅做美式食物,尤其精于烧烤。他调味的功夫最为“粉丝”们津津乐道,有报道称“弗雷能给对手带来启迪”。

弗雷性格外向,情绪外露。在成为“铁厨”之前,他曾向森本正治挑战,并最终赢得胜利。激动之下,弗雷跳上桌子,站在菜板上庆祝。森本正治对此严厉批评,称弗雷“不配当一名厨师”,因为他“玷污了切菜板”。事后森本正治向弗雷道歉,弗雷则表示自己并没把这事放在心上。

选手各出奇招

除了上述几名大厨,许多参赛选手的个性演出也成为“料理铁厨”吸引观众的法宝。

在节目录制现场,各选手带来的烹饪工具应有尽有,从锅碗瓢盆一直到电钻、螺丝钉、铁锤等五金工具,有些选手甚至搬来了激光发射器、喷墨打印机之类匪夷所思的“烹饪工具”。

选手们带来的菜刀则一定要锋

利。因为一名参赛者的实践经验证明,在计时比赛的压力下,如果开罐器死活不开罐头,菜刀可以派上大用场。

重金精良制作

除了有意思的节目内容、各具特色的参赛选手,“料理铁厨”节目精良的制作也对提升节目收视率起到了推波助澜作用。

面对日本原版获得极大成功的压力,“食物网络”不敢松懈,在曼哈顿花重金打造了一个“厨房演播室”,每次节目录制过程都动用庞大的人力、物力,以求完美效果。

在豪华的“厨房演播室”里,160盏照明灯悬于屋顶,分布在各个角落的10台摄像机不间断地进行拍摄,地上电缆线蜿蜒曲折,127名工作人员还得见缝插针地在这个不通风的屋子里穿梭往来。

此外,工作人员为每期节目都至少准备了800磅食物,内容从普通肉类到怪异食材一应俱全。每期节目的参赛厨师还会获得500美元补贴去购买自己所需的特殊食材。

是否故弄玄虚

对于节目最大的卖点之一——直到节目开始才揭晓的神秘“主题食材”,观众们反应不一。有人相信参赛厨师确实不知道食材内容,因为他们每次的反应都是那么惊讶;也有人认为食材内容并非什么秘密,参赛者对此早有准备。

面对观众的疑问,“料理铁厨”节目的固定评委之一安德鲁·诺尔顿顿开谜底:“厨师事先知道食材内容……也可以这么说。每次比赛前,工作人员会透露3种主要食材,比赛时的主题食材会从这3种材料中选择其一。”

“厨师们参赛时对食材内容完全不知情是不可能的,”诺尔顿说,“节目组为保证参赛厨师最后做出的菜肴能给观众带来惊喜,就必须了解厨师们需要用到的具体材料。这是逻辑。”

“食物网络”节目筹划部负责人塞德尔则表示,节目组之所以同时准备几份主题食材,主要目的还是为了应对现场突发情况。有些食物经过长时间运输,到达现场时已经不适于烹饪和食用。此时,工作人员就要迅速拿出几套备选主题食材方案,并鼓励参赛厨师利用其他备选食材进行创作。

“我们确实是在尽力保证主题食材的内容不提前泄露,”塞德尔说,“但我们也想做出好看的电视节目。”

“料理铁厨”的目的确实达到了,这一点从收视率中就能充分看出。主题食材对于参赛大厨来说也许并非什么惊喜,但对观众而言充满了神秘的魅力。每次观众都会津津有味地观看比赛,然后期待着下一次神秘主题食材。 郑昊宁