



飞机餐虽然被很多“飞人”定义为草草对付的一餐,但如果花差不多的机票钱,我一定愿意选择飞机餐最好吃的那家航空公司,谁不是这样呢?

为此,世界上那些靠谱的航空公司总在竭尽全力提高机上餐饮水准,甚至不惜重金聘请高档餐厅名厨为顾问,为不同口味的乘客提供多种选择,因为这些聪明的公司知道,三万英尺高空的一顿好饭,不但能左右乘客的胃口和心情,更是左右他们下次飞行选择的一张关键王牌呢。

一份飞机餐决定的好心情

我曾国航北京出发的航班上得到过一个肉火烧,当时不是正餐饭点,作为点心,它及时出现在了饥肠辘辘又百无聊赖的乘客们面前;几乎每个人都吃得津津有味,连渣都不舍得掉。现在我已记不得那段航程的目的地是哪里,但清晰记得那个火烧香脆焦黄的外壳,柔软筋道的面瓢以及鲜美的肉馅,想着都忍不住咂巴嘴。

维珍航空上的饭后甜点也曾令我印象深刻。有一次吃到Gü牌的巧克力布丁,玻璃小杯令人爱不释手,味道更是无敌极致。后来才知道竟是全英国红得发紫的顶尖甜品品牌,平均每两秒钟就会被消灭掉一个。为了让乘客吃得满意,维珍不惜在餐饮新产品开发上投资一亿英镑,现在经济舱也有迎宾鸡尾酒,还有空姐托着复古肩背式点心盘,来回分发雪糕;夜间航行还能喝到热腾腾的朱古力。

至于我对日本文化的敬重,竟先入为主地来自日本航空公司。机上餐食所使用的大米是日本产的寿白米,面条是日航特别指定的梅子面、青菜面、蟹黄面、红番面,甚至连做菜时使用的酱油、米醋、清酒、菜籽油、鳗鱼汁等所有的调味品都是特制的。那时我尚未踏足日本,就已经从食物的品质、餐具的美丽以及摆盘的细节,对目的地充满好感。

你所不知道的机舱饮食秘密

虽然有时我们会对某些航空公司的飞机餐失望,但要知道,在三万英尺高空受机舱环境限制,飞行中的膳食的确不好处理,因为人的味蕾灵敏度在高空会有所减弱,常常觉得机上供应的食物淡而无味。

另外,机舱空气干燥,那些肉汁较多、质感较嫩的牛羊肉要比鸡肉、猪肉口感更好;飞机餐并非真的在飞机上现做出来的,而是事先配置好,供应时加热,因此肉类在翻热的过程中很容易变干,口味变差。

据我所知,许多知名航空公司都有其专门的餐饮团队,致力于研究和设计机上每一道菜,从技术、品相、口感以及营养等各方面严格控制飞机餐的水准。

比如港龙航空,为了照顾到大多数乘客的口味,会避免选用辛辣和煎炸类食物,但你若喜欢,可以向空姐要求辣味调料和蘸酱,如有“东方鱼子酱”之称的港式XO酱。同时,为确保食物的新鲜程度,他们严选优质时令食材,夏天会供应消暑冬瓜盅,秋冬会供应中式老火汤、地道煲仔饭,就连大闸蟹上市时,也不忘供应一系列的蟹菜:蟹粉海棠豆腐、蟹粉蟹肉虾仁汤伊面、蟹粉蟹肉鱼肚羹、蟹粉小笼包、蟹粉百花煎酿带子及蟹粉节瓜甫……

港龙航空去年共供应了七百五十万份空中餐,其中单单是冰块就消耗了四十多万公斤!为健康着想,养生餐饮尽量做到低卡路里、低钠低盐低糖、低胆固醇、低脂肪,甚至无麸质、无乳糖、无刺激性纤维;为宗教习惯着想,分犹太餐、伊斯兰餐、印度餐;为素食主义者

世上真有美味可口的飞机餐么?世上真有因为爱吃某家的飞机餐,无论度假、出差,就只认准某家航空公司飞来飞去的人么?是的,对于真正的老饕来说,哪怕只是几个小时的飞行,也绝不能怠慢自己的好胃口!

想,有鲜蔬果餐、东方素食、西方素食。

名厨和高级餐厅是制胜法宝

当然,为了提供更多美味选择,航空公司也会不遗余力,定期与各地明星大厨或者著名餐厅食府合作,推出各具特色的菜单。

汉莎航空的明星大厨中,有连续38年荣获米其林三星的保罗·博古斯(Paul Bocuse)、拥有“纽约食神”之称的丹尼尔·波路德(Daniel Boulud);新加坡航空的新航国际烹饪顾问团里有新加坡著名美食电视栏目嘉宾梁兆基(Sam Leong);新西兰航空则有瑞克斯·摩根(Rex Morgan),他被评为新西兰“国家厨师”。

港龙航空与香港的JW万豪酒店中菜厅、东方文华扒房酒吧,上海的汉舍、富临轩、花园饭店欧陆法式餐厅,北京的大董烤鸭店、北京饭店莱佛士家安餐厅,台北的上海极品轩,高雄的寒轩国际大饭店观海轩、汉来大饭店翠园餐厅等合作推出的膳食,的确不辜负港龙用一盒盒哈根达斯冰淇淋在无数人心目中建立的美味形象。

单是看看香港JW万豪酒店中菜厅入厨三十年的叶国辉师傅为港龙设计的菜单,就已经垂涎三尺:凉拌海菊花、胡麻酱带子、柚子醋青瓜海鲜、党参北芪炖鸽子、柚子蜜煎鳕鱼、金汤带子虾仁豆腐、淮山药梅子酱扣鸭、松茸锦绣炒牛柳、黑米醋烩牛仔骨、八味酱烧骨、荷香云腿杞子蒸桂鱼、大千鸡球、栗茸焗西米布甸……

餐具,别忽略餐具

大韩航空头等舱使用的瓷器餐具由韩国顶尖陶艺公司Kwangjuyo设计;新加坡航空选用法国时尚奢侈品牌纪梵希设计的精致骨瓷和全尺寸水晶器皿餐具;阿联酋航空盛装阿拉伯咖啡的咖啡壶由黄金打造,餐食则由Royal Doulton骨瓷餐具盛装。

至于国泰航空,所选用的餐具、洁具都是日本著名的有田(Noritake)瓷器,银器和不锈钢餐具则由瑞典迪斯特ACS(Dester ACS)设计;还有德国的肖特牌(Schott Zwiesel)水晶杯以及爱尔兰的李德(Ewart Liddell)麻质餐巾。

而港龙航空的商务舱,选用专为英国皇室打造陶瓷器皿的老牌Wedgwood瓷器;盛香槟和佳酿的酒杯,特别独家限量设计;餐巾则是熨烫平整的精致水蓝色麻纱布。

细节决定品味,餐具决定档次,好马配好鞍,一顿好的飞机餐决定了许多人下次飞行的选择。

文图小曲

一个飞行迷的美食调查报告 空中美味



一场关于牛肉的比拼

牛肉富含蛋白质,氨基酸组成比猪肉更接近人体需要,是“食肉动物”们的最爱。要品尝世界顶尖水平的牛排,首选位于上海ifc商场、首次进军内地的美国著名扒房莫尔顿牛排坊(Morton’s of Chicago Bar & The Steak-house),其极致的美食、优质的服务以及典雅的环境,均令其名声远扬,独占鳌头。采用顶级食材烹饪经典美国美食,真材实料,份大量足。日本著名烧肉店烧肉孙三郎(MAGOSABUROU),使用澳大利亚和牛为食材,让顾客在时尚安乐的空间中,不仅能品尝极品牛肉,更能欣赏职人娴

熟的技能。堪称亚洲美食精选的美厨汇(Chef pavilion)打造全新的餐饮理念,集东京特色日式料理和潮流休闲体验于一体,首位于上海ifc商场,所有供应菜品全部现场手工制作。特别推荐铁板牛肉肉足味美。此外,以加州风味卷为主要特色的新派日式料理店隐泉之语(Haiku by Hatsune),秉承传统、推陈出新的文化理念,将已有的成功经验加以升华,巧妙地将日本料理、酒吧以及铁板烧相结合。经久不衰的隐泉特色菜,创新形式的寿司卷,入口即化的牛肉刺身让食客享受到神秘而独有的日餐饮食艺术。