

SPOON的无尽浪漫

特色:从环境到菜肴,浪漫到骨子里

菜品推荐:蒸法国顶级鸭肝伴香辣樱桃酱、青苹果苏芙厘伴藏红花、贝壳粉伴黑松露及法国火腿、烤龙虾配清炒时蔬、朱古力榛子蛋糕

浪漫几乎已经渗透到了SPOON的每个角落,无论是米其林名厨Alain Ducasse精心设计的佳肴,还是世界著名设计师Tony Chi的匠心独具的餐厅布置,更不用说落地长窗外的维多利亚湾的无敌海景!

法语里的SPOON是勺子的意思。米其林名厨Alain Ducasse先生认为,每个人都是从小用勺子学会吃饭,如同美食,这种人生享受同样属于没有国界,如同每个人都可以来品尝到SPOON的美味!

2003年10月,SPOON于香港洲际酒店正式开业。Alain Ducasse先生强调优秀的厨艺,多元化的烹饪方法和技巧,SPOON的食材选择严格,大多来自法国,如布列塔尼的龙虾、法国黑松露、鸭肝、鸡油菌及牛肚菇等,还有来自澳洲、新西兰和亚太区进口的新鲜及季节限定食材。自由新煮意、成熟优雅及品味设计的完美体现,使得传统法国菜在米其林名厨的手下演绎成了香港美食传奇。

人气最旺的美食当属“蒸法国顶级鸭肝伴香辣樱桃酱”。鲜嫩的鸭肝经过Alain Ducasse的妙手烹饪所展现的口感细腻嫩滑、肥美而不油腻,这种独一无二的甘甜滋味,委实令人惊喜!

这道佳肴是米其林名厨Alain Ducasse于80年代初开始尝试制作,用精选鸭肝配合真空慢煮方法炮制而成,也是SPOON最受欢迎的创意法式菜肴。上桌前又淋上了精心用鸭肝和鸭肉熬煮成的浓缩鸭汁,更添风味。搭配食材的配菜会顺应季节而变换,夏天多半以清甜的水果为酱,到了秋冬季节,则会选用芬芳的果仁等。每一处细节的妥帖设计,深刻诠释了Alain Ducasse为何能获得如此多国际殊荣的原因。

“贝壳粉伴黑松露及法国火腿”里的通心粉比平常我们所见惯的要小巧精致许多,这也是Alain Ducasse别具匠心的美食设计,模样可爱的小巧通心粉用特别甄选的极适合华人口味的法国芝士及火腿入味后,没一丝鲜美都完全渗透到了通心粉里,最后再撒上切得细碎的火腿丝和黑松露末,火腿的咸香加上黑松露的独特清香,入口的每一勺都是十足的香、嫩、滑,叫人欲罢不能!

大多数人都爱吃龙虾,却不是每个人都可以很熟练地剥开龙虾的硬壳。“烤龙虾配清炒时蔬”里,肥美龙虾的精华部分被完整地呈现在盘子里,你只需要姿势优雅地举起刀叉,将大块的龙虾肉切成容易入口的小块即可大快朵颐。配菜是当季鲜绿蔬菜,生菜和西兰花外,还有嫩绿的蚕豆,诱人的红配鲜亮的绿,色相就足以勾人食指大动了。独特的烹饪手艺确保了龙虾肉紧致而有弹性,还锁住了水分,清甜的龙虾肉和喷香的龙虾汁,极香!

饭后甜品来块“朱古力榛子蛋糕”吧,雪白的餐盘环绕着巧克力色的宽边,和制作成圆形的巧克力榛子蛋糕搭配得相得益彰,仿佛艺术品一般。浓郁的巧克力和香浓的榛子完美地营造出极为丰富的味觉层次,甜蜜气息中的微微苦甘,你仿佛可以品尝到爱情抑或人生的滋味,每一口的滋味都令人回味无穷,意境悠远。真是一道令人上瘾的甜品!

最浪漫的甜品莫过于“青苹果苏芙厘伴藏红花”。对苏芙厘(soufflé)最早的印象源于奥黛莉·赫本版本的《情归巴黎》,“玫瑰人生”的曲调里大眼睛的赫本学做苏芙厘的画面,和巴黎一起,成为脑海里浪漫的代名词。作家亦舒的小说渴望很多很多爱的喜宝曾说过,苏芙厘是最难做的法式甜品。在亦舒笔下曾多次出现过的洲际酒店的法国餐厅里,品尝苏芙厘,这样的场景本身就令人觉得浪漫而带些梦幻。

如何让苏芙厘做到最大程度的蓬松状态,纯靠制作手艺和对烘烤火候的严格控制,半点疏忽不得。在法国餐厅的厨房里所有的dish都可以放在一边等服务员来端走,只有苏芙厘必然是服务员先等在一边恭候出炉。

soufflé一词衍生自法语souffler,意思是吹气。苏芙厘是一种轻盈的泡沫混合物,用蛋白、蛋黄、牛奶和少许面粉做成。在现代法语中,soufflé一词的意思是blown.breathed or whispered,暗示了这道甜点的脆弱和轻盈。

你明白了?苏芙厘如同爱情,现点现做,你必须耐心等待,20-30分钟后才有得吃,然而,你还需要及时品尝,如同所有的爱情冲动,错过,便会好景不在。苏芙厘会得塌陷、萎缩,错过品尝的最佳时机!这一段过程,不正是恰如稍纵即逝的美好爱情那般?

糅杂着苹果气息的苏芙厘,味道清甜,清新如白云。这种吃一次仿佛体验一次爱情滋味的甜品,怎不叫人浪漫满怀,怦然心动!

浪漫、充满创意和精美的美食魔术,就是香港美食的独特魅力!这个夏季,一起来见证一场唇齿之间的美食诱惑约会!

享宴东方米其林 舌尖上的香港

文/陶陶



文华东方的扒房

特色:“魔术师”Uwe Opocensky的分子料理

菜品推荐:龙虾汤、时令美国牛排、菜单上的所有甜品

香港文华东方酒店有3家米其林餐厅,这次我们介绍的扒房就是其中之一。扒房和享誉亚洲的文华东方Krug Room都属于名厨Uwe Opocensky的秀场,是的,你总能在开放式的厨房里看到那位著名的Uwe名厨!2007年6月加入香港文华东方酒店的Uwe Opocensky总在忙碌,手势利落,姿势优雅,他所独创的分子料理更是极为特别,备受瞩目。

美食总被Uwe演绎成一场奇妙的童话,我们则是掉进兔子洞的爱丽丝,充满惊奇和无限期待!Uwe更像一位魔术师,他的金手指动动,盘子里就上演了超级美食魔法,可以吃的“花盆”、“灯泡”,以假乱真的各款真假水果,甚至名牌化妆品,总能出人意料,令人叹为观止。

这位天才名厨曾跟随不少国际星级厨师学习厨艺,如米其林三星名厨Alain Ducasse、Anton Mosimann及享誉国际的Ferran Adria等。Uwe形容自己的烹调方法为“进步主义美食”(progressive gastronomy),在传统食谱中加入创新意念。他曾在驰名国际的西班牙餐厅El Bulli工作,在Ferran Adria熏陶下学习分子料理。

Uwe设计的菜肴,色香味俱全,菜名也很简单独特,像“花盆、牛排、水果、龙虾汤”,完全没有任何花哨,特立独行,偏偏又美味得无以复加,引来众人追捧,于是,想欣赏Uwe的美食魔术表演,请记得一定要去提前很久去定位。

很多人喜欢Uwe的“花盆”。当侍者微笑着走来,餐盘里托着一只鲜花怒放的小花盆,一只结实的花盆,绿色植物上婷婷绽放着一朵粉红色小花,姿态悠然,嫩黄色的叶苗和肥嫩的绿叶片下是满溢黄褐色的泥土。侍者手里甚至还有一只小型的喷雾器,对着花盆嗤嗤两下,花朵和叶片上就有了晶莹欲滴的露珠。

帅气的Uwe笑眯眯地说:“这是调味汁,现在请享用。花盆里的所有都能吃,植物、花朵和泥土。除了这只花盆!”每个人都会愣住,有些迷茫地看着面前这只花盆。

亲口尝试过才知道,嫩黄色的苗是嫩玉米苗芯子,橘黄色的则是切得极为精致的胡萝卜,植物则由绿色蔬菜组成。至于那些泥土,口味竟然还有些许清甜!于是,你甚至会忍不住用叉子敲敲花盆,看看是否也能吃,没办法,Uwe看起来实在是更像位大魔术师。

在Uwe的带领下,文华扒房的上菜也成了一种行为艺术,落座后,会先有侍者来询问想要喝点什么,混合的蔬果汁或者单独的西柚汁之类的鲜榨果汁。头盘的龙虾汤堪称扒房的镇店之宝,侍者将盘子摆在桌上后,再仪态从容地将汤汁徐徐注入雪白的汤盘,味道鲜美浓郁的龙虾浓汤同样也成为点击率最高的汤品。

扒房的牛排自然不可错过,采用独特的分子料理技术烹制而成的美国牛排,分量十足,两大片足够两个人分享,鲜嫩的粉红色肉色更是格外诱人,配合千层马铃薯、有机胡萝卜、水芹,滋味清甜,几乎不知不觉,就将盘子清空了。

“水果”这道甜品又是一款杰作!是的,你面前满满一盘子水果,有些是真的水果采用低温速冻成脆脆的果干,还有就是Uwe他们巧手制成的足以以假乱真的艺术品,吃的时候,惊喜连连,多重丰富的口感,令人意犹未尽!

