

伊比利亚美味, 用心品尝

文/隽秀

博古斯学院法国西餐厅正式开业

在世博期间接待了两万多中外游客, 被评为“上海世博会最佳餐厅”之一的博古斯学院法国西餐厅最近正式开业了。除了提供地道的法国美食, 这里也是培养烹饪和餐饮服务管理精英的学校, 它位于罗阿大区里昂附近 ECULLY 市的保罗·博古斯学院, 由连续 41 年获得米其林三星荣誉的法国厨神保罗·博古斯设立。

餐厅位于世博会城市最佳实践区的原罗阿馆 4 楼, 拥有 80 个座位和一个可俯瞰城市最佳实践区的露台, 能灵活满足顾客的各种需求, 餐厅的烹饪和服务完全由各国学生组成的特殊团队来完成。

菜品方面, 每天更新菜单的午餐精选, 能让顾客品尝到更多新鲜食材的创意组合, 前菜、鱼或肉类主菜、甜点, 加上厨师当日特别烹制的小食, 佐以鸡尾酒、葡萄酒, 最后再来一杯口味醇正的咖啡或茶, 为一整天注入愉悦能量。晚餐精品菜单则每 15 天更新一次, 菜肴完全按照法国传统烹饪艺术制作, 选料考究, 口味地道。

此外, 餐厅独特的开放式厨房, 能提供别具特色的体验法国料理和礼仪的特殊服务: 多种肉和鱼的切割及装盘工作是直接在顾客面前进行的。为优化菜肴质量, 厨房配备了极高端的专用设备, 如烤炉是来自意大利手工打造的“PIANO”, 一台的费用就超过 150 万元人民币。

目前, 餐厅周三到周六的午餐和晚餐时间开放, 周日中午则针对带着孩子前往餐厅的父母推出法式“家庭套餐”。
小青



西班牙拥有古老的建筑和美味的佳肴, 明媚的阳光是上天对这片土地的慷慨馈赠。在地中海的阳光下远远望去, 具有浓郁 16 世纪风格的教堂随处可见, 行走在石头街道上, 时常看见面带微笑、一身古铜色的悠闲行人向你走来。

随便寻一间小咖啡馆坐下, 让耳朵尽情享受街边吉他手荡气回肠的演奏, 再点上一份特色美食慢慢享受两三个小时……这是任何人都无法拒绝的体验。实际上, 如果你的味蕾没有享受过当地特色美食, 就不能算是真正来过这里。

西班牙冷汤的健康和美味

西班牙美食是世界美食烹饪的典范, 西班牙菜肴具有独特的风味, 它融合了地中海和阿拉伯地区烹饪的精华, 无论是海鲜风味还是乡村风味, 都广受世界各地美食家的赞誉。来到西班牙, 除了大名鼎鼎的西班牙国粹美食海鲜饭, 不容错过的还有当地有名的头盘“冷汤”, 西班牙人叫它为 Gazpacho, 中国人把它翻译成西班牙冷汤。冷汤



在很多西餐厅里都可吃到, 尤其是在夏季, 这种富含维生素, 清凉可口的汤着更是广受世界各地的食客青睐。西班牙冷汤跟我们平日所喝到的健康杂菜汤颇为相似, 是一道简单的家常菜, 以西红柿、黄瓜、辣椒和大蒜搭配橄榄油制成, 味道非常好吃, 品尝过的人也赞不绝口。我作为一个饕餮美食爱好者, 当然也是只顾着品尝, 连和父母聊天都省去了呢! 其制作并不复杂, 但一定要注意食物卫生。而此



汤多为正餐食用, 而西班牙人的正餐往往就是午饭, 所以由此可见西班牙人对这道菜肴的重视程度, 制作时必须加入盐和橄榄油, 它可与多士或烤面包共用。那滋味很是香浓清新, 有着蔬菜的营养, 我个人觉得是出自真正的健康食谱, 难怪西班牙人都那么长寿多福。

西班牙名点派勒, 让味蕾得到满足

你完全可以通过这些菜中浓郁的橄榄油味和喷香的蒜茸味识别西班牙菜。最具有代表性的西班牙名点“派勒”就体现了这种特点: 以橄榄油炒鱼类、贝类、蔬菜类, 再

和米饭一起煮熟。“派勒”闻名于世的秘诀是先用橄榄油把鱼类、贝类、蔬菜类炒过, 再和米一起煮, 等到米粒煮到松软为止, 其风味绝佳, 令人垂涎。西班牙餐桌上的主角, 有鳕鱼、虾、牡蛎等等, 此外还有火腿、蜗牛、鸡、鸭、肉排。一些营养丰富的蔬菜、水果、粗粮也是西班牙人饮食结构中的重要组成部分。当然, 还有各式各样精致美味的小甜点, 酸奶慕斯的浓郁口感让人欲罢不能。去了西班牙, 一定要抵制住甜品的诱惑哦。

美味背后的秘密, 在于调料和环境

可以说, 西班牙美食倾倒众生的原因大部分就是源于特色的橄榄油, 无论哪一种风味, 都离不开它的调味, 经过冷榨处理的精选橄榄油是保存这种纯粹口感的关键, 富含天然氧化物的橄榄油有着柔滑细腻的口感, 还具有护肤、美容以及养生的神奇功效。

西班牙菜之所以受到欢迎, 除了口味出色以外, 西班牙餐厅对就餐环境的精心布置也是一个重要的原因。这些餐馆总是能营造出一种温暖而美好的氛围, 有着时尚感的室内装修, 充满家庭气氛的桌布、赏心悦目的鲜花, 在这样的餐馆中, 即使只是坐着, 也是一种享受吧!

用心品尝西班牙的美食, 让我乐不思蜀, 美食带给我的是感动和快乐。那种新鲜感终会成为最美好的回忆, 值得永远珍藏。



佳节送年货

鲜 大 礼 包

大量现货供应品质有保证
实体店欢迎上门选购

订购热线 **400-021-6050**

团购专线: 021-6048-9677 宋小姐

购物有礼啦

满2000元送橄榄油1升/瓶
满10000元送金华火腿1只

优惠不断, 惊喜连连!!!
送客户、送员工、送亲友、送朋友,
家中自尝就选金晋海鲜大礼包! 既体面又实惠更美味!

海鲜大礼包价目表		398元 海鲜大礼包A套餐		588元 海鲜大礼包B套餐		888元 海鲜大礼包C套餐		1288元 海鲜大礼包D套餐	
深水生态大黄鱼: 400/500g	1条	野生大明虾: 8/10头	1盒	野生大明虾: 7/9头	1盒	野生大明虾: 7/9头	1盒	野生大明虾: 7/9头	1盒
东海野生鳕鱼: 250/350g	2条	深水生态大黄鱼: 400/500g	1条	深水生态大黄鱼: 400/500g/条	2条	深水生态大黄鱼: 400/500g/条	2条	深水生态大黄鱼: 400/500g/条	2条
东海野生虾仁: 500g	1袋	东海野生鳕鱼: 250/350g	2条	东海野生鳕鱼: 300/400g/条	2条	东海野生鳕鱼: 300/400g/条	2条	东海野生鳕鱼: 300/400g/条	2条
深海大乌鳢: 500g	1袋	美国红鱼: 500/600g	1条	美国红鱼: 500/600g	1条	美国红鱼: 500/600g	1条	美国红鱼: 500/600g	1条
深海野生白鲟鱼: 500/600g	1条	东海野生虾仁: 500g	1袋	东海野生虾仁: 500g	1袋	东海野生虾仁: 500g	1袋	东海野生虾仁: 500g	1袋
东海野生小黄鱼: 500/600g	1袋	深海野生白鲟鱼: 500/600g	1条	深海野生白鲟鱼: 500/600g	1条	深海野生白鲟鱼: 500/600g	1条	深海野生白鲟鱼: 500/600g	1条
东海野生带鱼段: 750g	1袋	深海大乌鳢: 500g	1袋	深海大乌鳢: 500g	1袋	深海大乌鳢: 500g	1袋	深海大乌鳢: 500g	1袋
南美野生对虾: 600g	1袋	俄罗斯鱼头: 250/350g/只	2只	俄罗斯鱼头: 250/350g/只	2只	俄罗斯鱼头: 250/350g/只	2只	俄罗斯鱼头: 250/350g/只	2只
		野生梭子蟹: 450g	1只	野生梭子蟹: 450g	1只	野生梭子蟹: 450g	1只	野生梭子蟹: 450g	1只
		南美野生对虾: 600g	1袋	南美野生对虾: 600g	1袋	南美野生对虾: 600g	1袋	南美野生对虾: 600g	1袋
				精品上汤鱼翅: 800g	1袋	精品上汤鱼翅: 800g	1袋	精品上汤鱼翅: 800g	1袋

地址: 漕溪路251弄5-102号 (近漕宝路地铁站)

详情请登录: www.jjgw.net