



■一道烤乳鸽滋味无穷。

01 | 经典战斧牛扒之外 炭烤三文鱼/乳鸽同样“恰”到好处

因为一句“要不要来我们厨房”这样的半开玩笑话，这名土生土长的佛山人便跳出自己所学的酒店管理专业，一头扎进西餐料理的世界中，从“0”开始，一“泡”二十多年。

“20多年前，西餐对大众来说还是比较新鲜且有吸引力的，又可以接触到很多不同国家的人与不同的饮食文化，吃到或学习自己以往没怎么吃过的食物，扩充自己的见识与知识层面，而且跟粤菜或中餐的烹调方式也有很大不同。”

回忆起当年的选择，也算“餐饮世家”子弟的许斯量，还是挺为自己骄傲的，因为家族的缘故，他一直以为自己会选择中餐方向，却没想到当时某宾馆西餐厅厨师长的随口一问，便改变了许斯量的人生轨迹，用许斯量自己的话来说就是“充满热情”。

今年初，许斯量履新广州保利洲际酒店恰餐厅厨师长一职，将此前多年不同餐厅的工作经验和个人见解融合在地文化，在不脱离餐厅原本定位的大框架下，更多地使用本土食材，更充分发辉恰餐厅炭烤的特色元素，让出品更鲜活并带有烟火气。“恰餐厅以前给人的印象可能就是牛扒，我希望以‘炭烤’为契机，逐渐调整餐厅出品定位，有牛扒，但又不

仅仅只有牛扒。”

经典战斧牛扒自然是恰餐厅的保留曲目之一，毕竟恰餐厅用来搭配牛扒不同口味的盐和不同款式的刀，是不可或缺的鲜明代表。基于许斯量多年相对比较偏地中海风味的烹调经验，他手下的新菜单也显得更为清新，即便依然采用“炭烤”为主的烹饪手法，在选材、成品以及摆盘等方面也都给人眼前一亮的即视感。

以一道炭烤三文鱼为例，主要食材除了三文鱼，还包括有小鱿鱼、茴香和番茄海鲜汁，三文鱼和小鱿鱼采用炭烤至5成熟备用；茴香则一“香”两用，一部分打成茴香草，一部分用于做配菜；新鲜番茄切块，加入用橄榄油炒至金黄的洋葱及蒜蓉，煮到软烂再加罗勒叶打成番茄汁，以胡椒、盐调味，摆盘即可，清清爽爽，十分“夏天”。

同样以炭烤方式烹制的乳鸽，口感也十分清新；中山石岐的鸽子，用香草柠檬水腌4小时后再熟成48小时，烤箱预热到190℃烤8分钟左右，取出给表皮上色刷少许麦芽糖，继续烤制4分钟，其入口的层次感非常丰富，既有乳鸽的嫩，又有熟成与炭烤所加持的香，值得手动点赞。



■炭烤三文鱼，配小鱿鱼、茴香及番茄海鲜汁，十分“夏天”。



■炭烤熟成安格斯战斧牛扒。

出镜大厨:
许斯量
职务: 广州保利洲际酒店恰餐厅厨房厨师长
从业时长: 22年



出镜大厨:
杜伟文
职务: 广州白云宾馆意大利餐厅总厨
从业时长: 30年



触动夏日味蕾

解锁本土西餐大厨新菜单

身为美食爱好者一枚，日常尝试不同口味是必备功课。暑热当前，吃点清清爽爽的西餐，看大厨们在几十年如一日的挥洒中玩新花样，也是非常有意思的事情。

本期，我们寻味城中两家五星级酒店附属西餐厅，有趣之处在于两位主厨都是广东人，而且入行的经历都颇具戏剧性，几十年光阴弹指过，在他们的指尖跃动下，会给味蕾带来什么样的触动？

■新快报记者 陈斌/文 郭思杰/图

02 | 清爽又不乏经典传统 海虾拌意面给味蕾醒醒神

无独有偶，广州白云宾馆意大利餐厅总厨杜伟文的从厨经历也与许斯量颇有“异曲同工之妙”。“那时候我们在中国大酒店，从司机班转岗到了西厨的扒房。”杜伟文回忆起30年前自己的入行经历，依然忍不住笑，连他自己都没想到，从那一次的转岗开始，一眨眼便在西厨这个岗位上度过了30年。

老话说“师傅领进门，修行在个人”，杜伟文也认为“师傅很关键”，自己当年被转岗，可以说是对烹饪一无所知，如果没有一个好的师傅启发引导，他也很难对西餐烹饪这一行产生兴趣。

也就是从中国大酒店开始，到2012年4月加入广州白云宾馆至今，杜伟文带领的团队多次揽获不同奖项，2017年更获得了广州市技师协会颁发的“模范技师”称号，在他看来，厨师一行想要做好，没有更多的诀窍，唯有这六个字——用心做，用脑做，“机器人永远上不到档次。”他说。

“也是我个人性格吧，我比较喜欢跟食客交流，听取不同的意见反馈。”多年来，让杜伟文最享受的便是从不同食客那里获取到不同的有益信息，“真的帮助很大。”作为土生土长的广



■海虾拌意面。



■芝士牛肉卷。

州人，杜伟文也当仁不让地热爱这座城市，“广州是一座只要你努力、肯付出，就有发展前途的城市，很舒服、很包容的城市。”他说。

说到出品，杜伟文表示，因为广州白云宾馆所在地段相对而言比较偏传统，所以菜式的设计及出品也相应地匹配了经典传统这样的定位，根据不同季节进行适当调整，比方夏季菜单，大体上以“清爽”为主。

以前菜芝士芒果焗海鲜开场，跟着是一味简简单单的传统意式海鲜汤，再到薄切的澳大利亚谷饲牛肉卷、海虾拌意面及至甜品百香果朱古力蛋糕，无一不在传递出“清爽”这个关键词，特别是海虾拌意面，意面选用的是有“天使意面”之称的细面，在赤日炎炎的夏季，先从视觉上给胃口降了温。



■芝士芒果焗海鲜。



■色彩缤纷的百香果朱古力蛋糕。