

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

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怡餐厅厨师长一职,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,更充分发挥怡餐厅炭烤的特色元素,让出品更鲜活并带有烟火气。“怡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怡餐厅的保留曲目之一,毕竟怡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,一部分打成茴香茸,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。

出镜大厨: 许斯量
职务: 广州保利洲际酒店怡餐厅厨房厨师长
从业时长: 21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

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。



■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。