

杭州吃货“食足”专栏推出“VIP 线下课堂” 周末去雷迪森龙井庄园“问茶” 还有行政总厨教你一手

本报记者 何慧婷 潘骏

“食足”，是杭州吃货今年推出的一档视频栏目，在每周六的微信公众号中教大家下厨做菜。现在，“食足”专栏的“VIP 线下课堂”来了——本周六，杭州吃货推出高端定制版“星厨课堂”，第一期就在杭州龙井雷迪森庄园CHA餐厅里体验精致茶宴，再跟大厨学做抹茶甜品。准备好出发了吗？



扫一扫，报名参加“食足”VIP定制课堂。

6种茶入6道菜 龙井深处，茶宴已开席

龙井，双峰村，这个季节，茶园里已是一片葱郁，茶树上的小芽们迫不及待地冒出嫩绿的尖头。

沿着茶园间隙的一条小路上山，经过一排排民居，路的尽头便是我们的目的地——雷迪森龙井庄园。这家开在茶园中的酒店，

连餐厅的名字也是CHA。

王向民，龙井雷迪森庄园CHA餐厅的行政总厨，说到茶，王向民显得得意，“我们的茶宴已经做了8年了。茶宴开始前三天，茶艺师就开始在包厢里进行宴席布置，做菜、泡茶用的水都需要提前从附近山泉背回来的。”

茶宴中会上六道主菜。大厨们根据茶叶的特性，搭配不同食材进行烹制，“比如，这道‘龙井问茶’，用的就是清甜醇香的龙井茶。将鲜活河虾取肉浆制、滑油、烹入龙井茶第二道茶汁炒制、配以清鸡汤上桌；而普洱茶的汤色红亮，香气浓烈，则适合用于油腻味浓的菜式。这道‘普洱鲜鲍小牛肉’，选用世界著名三大牛肉之一的安格斯牛肉牛腩部位，脂肪与肉分布均匀，口感香嫩，烹入调味料加入普洱茶茶汁、冰糖，文火慢炖，中火收汁，甘醇酥软；花茶呢，茶味醇厚，香气浓烈，适用于烹制海、河鲜类原料。我们用深海活净无污染区域的银鲑鱼，切块水冲至鱼肉洁白并吸干水分，浸入茉莉花茶茶汁中腌制两小时，充分吸收茶汤香味，再调味烤制，配以抹茶粉调制的色拉酱同食，口感嫩香……”

到了茶宴这一天，除了六道主菜，还有四道名茶的茶艺表演，穿插其中。古筝伴奏下，专业的茶艺导师，还会全程会对每道菜、每道茶进行专业讲解，一定会是一场不一样的体验。

“食足”VIP定制课堂 “茶宴+下午茶课堂”等你来

对于这样的茶宴，你是否已经心动？

杭州吃货全新栏目“食足”VIP线下课堂要来了独家体验机会！

时间：3月26日(周日)中午11:00~3:30

行程：中午12:00，相聚雷迪森龙井庄园CHA餐厅，享用价值888元/位(+15%服务费)的“春日茶宴”。

下午2:00，享用价值138元/套(+15%服务费)的下午茶套餐，并跟着星级厨师，现场学做春日限定“抹茶提拉米苏”。

这一套总价1180元/位的VIP课程，吃货福利价是多少？赶紧扫描旁边二维码查看并报名。更多“食足”课堂资讯，请关注杭州吃货微信或浙江24小时APP杭州吃货栏目。

最好的龙井买回家，为啥滋味不一样了 这一杯茶里的门道，请行家告诉你

说到龙井茶，上周六，杭州今年的头一拨龙井早茶已经开采了。

杭州人对龙井是真爱啊，每年早茶开采都是个大新闻。但是不是人人都会喝茶呢？

“之前，有北方的客人在店里喝茶，感觉很惊艳，立刻买了他觉得最好的茶叶。可回家以后发现怎么都泡不出之前的滋味，非常生气，专门跟我们打电话沟通。最后大家才发现，茶叶没问题，原来是泡茶的水和茶器不一样了。”

这是让专做龙井茶的杭州龙冠实业有限公司工作人员印象深刻的一件事，也引出了钱江晚报记者一直不好意思说的“知识短板”：好龙井该怎么挑，龙井茶又应该怎样泡？

所以，杭州吃货这次特意请来中国农业科学院茶叶研究所的专家和业内人士，给大家讲讲龙井茶的那些事儿。



扫一扫，下载浙江24小时，抢杭州吃货独家福利

问茶

前两拨的龙井茶卖得贵 原来是有科学依据的

都说“明前雨后”，为什么传统上认为明前的龙井最好喝？

中国农业科学院茶叶研究所(下称中茶所)的高级评茶师张颖彬告诉钱江晚报记者，这是有科学依据的——

“早春前两拨采摘的茶叶，经历了近一年的休养生息，茶树营养物质丰富，芽叶厚实，形成香气的糖苷类前体物质和氨基酸的含量较高，因此滋味甘醇、鲜爽，香气馥郁、饱满。随着芽叶的生长，叶片嫩度逐渐降低，茶季后期的鲜叶中氨基酸含量会随着叶片成熟逐渐下降，茶叶的鲜爽度就会下降。”

这么一看，头两拨龙井卖得贵也是有道理的，毕竟是最鲜美的芽叶啊。

不过所谓“明前雨后”，只是一种概念，最终还是需要根据天气和茶树品种区分对待。比如去年天气暖和，到清明节前龙井43已经开采一个月，就不是头两拨茶，品质不是最高。

问茶

龙井茶要选长得美的 还要选体重高的

在专家眼中，龙井茶品质的好坏，首先看颜值：好的茶叶，肯定是漂亮的。

中茶所下属的杭州龙冠实业有限公司的工作人员干脆拿实物给钱报记者看，跟想象中不同，茶叶颜色是绿中偏黄的。

“采摘比较早的龙井茶颜色绿中带黄，到后期就会翠绿一些。”龙冠品牌推广部经理宋佳告诉钱报记者，好的龙井茶，外形就像刚出鞘的宝剑，光滑扁平挺直，看起来都很有生命力。至于颜值低的茶叶，大家还是留个心吧。

如果你对自己的眼力不自信，那下一个办法就要记牢：看冲泡。

好的龙井茶饱满重实，冲泡后会快速沉到杯底。宋佳说，业内说的沉降率，就是看60秒内龙井茶下沉，沉降率越高，茶叶品质越好。

泡好的茶汤也有讲究，茶汤澄澈透亮，叶底整齐柔美的，不用说，肯定是好茶。

所以，下次大家去买茶叶的时候如果吃不准，就让老板泡上一杯，立马见真章。

问茶

对茶叶要像对女朋友 耐心一点，温柔一点

对普通人来说，喝茶不过就是三个步骤：放茶叶，冲水，喝。而放到业内人士眼中，好的茶叶这样喝，就未免有点浪费了。来看看宋佳给大家的建议：

首先，泡茶的水最好是用矿泉水。烧开后凉到水温90℃左右，记得烫下杯子。

一直困扰钱记者的一个问题就是：一杯茶到底该放多少茶叶？宋佳说，茶水比1:50的比例适合大部分人的口感，所以普通的杯型用2-3克的茶叶即可。把热水沿着杯壁慢慢冲下去，漫过茶叶后，停下，轻轻晃动杯子让茶叶完全润湿，再继续缓缓注水，到7成满，这才算大功告成。

要注意的是，千万别把水对着杯子直接冲下去，要拿出对待爱人的耐心。毕竟好茶如美人，哪禁得起热水如此肆虐呢。

这样泡一杯茶，似乎有点繁琐。但仔细一想，喝茶本就是件风雅的事，慢一点静一点，其实也挺好。 本报记者 胡晶晶