



小璇饭局发试吃卡啦

曾为影帝做餐的法餐大厨 这次要为你服务

本报记者 李思璇/文 徐艺杭/摄

说到法餐,总会想起电影《美味关系》中各种美好的镜头:高大的梧桐树、贵族气息浓郁的建筑风格、商贩拿着香甜多汁的西红柿站在菜市场叫卖、蘸满糖霜的面包、琳琅满目的食物装在洁白的碟子里,还有那水晶吊灯,微微打在这些食物上,仿佛它们都拥有了生命。

如果你爱吃法国餐,摩奇先生是一个不错的选择,下沙城唯一一家花园式法国餐厅,纯木餐桌、白色椅子,随处可见的鲜花和绿植。尤其喜欢这里的小花园,带着大大的玻璃落地窗,抬头看得见窗外繁花正盛,映着蓝天白云,说不出的好看和慵懒。

法国菜名列世界三大料理,一向以“色、香、味”的讲究傲视群雄。摩奇餐厅在今年,聘请了曾供职PM24最佳法国餐厅的大厨TonyXie先生。

TonyXie 曾经为影帝任达华先生烹饪美食,师从世界名厨 Philippe Mouchel 先生。说起 Philippe Mouchel,他被誉为全球最优秀的法国厨师之一,于2010年开设别具特色的现代法国餐厅PM24,餐厅在2011年夺得澳大利亚最佳法国餐厅殊荣。

TonyXie从业15年,还曾任海内外多家酒店行政总厨。

澳洲和牛肉眼牛排,刀叉切开,漂亮的横断面清晰利落,几乎不带一点油脂,膻味极小,肉质细嫩,汁多肉厚,肉眼还能察觉到汁液的轻微飞溅。再加上特制牛肉汁蘸酱,入口香浓多汁,让肉食主义者享受到极大的满足感。

德国南部以巴伐利亚州为代表,以及捷克、奥地利等国,习惯把猪蹄先用香料浸泡腌制入味,然后放入蔬菜汤里炖煮,最后再经过炭火炙烤或果木烟熏。随着猪蹄在烤架上被烤的吱吱作响,油脂慢慢渗出,带来无以伦比的浓郁肉香。烤好的猪蹄表皮酥脆而金黄油亮,口感耐嚼富有韧劲,里面



法国餐厅大厨 TonyXie



摩奇先生餐厅内景



烤猪蹄

的猪肉汁水丰盈,饱满入味。要想把猪蹄烤好有一个小诀窍,就是把煮熟晾凉后的猪蹄用铁钎在表皮上扎出许多小孔,这样烤出来的蹄子皮会酥脆起泡。

蛋白质和糖类在高温炭烤的条件下,发生了复杂的化学变化,分子重新组合排列成为新的具有丰富香气的芳香族化合物,这就是著名的美拉德反应(美拉德值得写首诗来赞美它)。即使是最普通的焦糖,经过反应后,不仅会蜕变出鲜亮诱人的色泽,在甜味之外也会增加诸如花草气味和坚果风味。

奶油芝士焗海鲜这道菜来自大海的鲜美,是任何人都无法抗拒的美味。更何况它给予我们的不仅是鲜甜的味道和爽滑弹牙的口感,更是难以取代的健康能量。

扇贝、大虾、梭子蟹上面浇上浓郁的奶油白酱,当然还要铺上马苏里芝士,经过烘烤变的金黄拉丝。这道菜美味、浓郁,好吃得让你停不下来。

用银鳕鱼和意大利葡萄黑醋,烹调香煎银鳕鱼柳,经煎烤后的银鳕鱼色泽金黄,鱼肉口感外酥香、内厚实,配上微酸的酱汁,与海鲜自然味完美搭配,提升银鳕鱼的鲜甜味。

摩奇先生的甜品也是镇店之宝,摩奇拿破仑,蛋白起泡得非常漂亮,奶油和鲜果层层堆砌在一起,每一口味道都有变化。芝士蛋糕更是传承了法国的工艺,口感柔软、轻盈,又满口醇滑,又有点像豆腐脑般嫩滑。

参加“小璇饭局”,方式如下:关注本报官方微信钱报今日下沙。在本报微信君的主页面左下角,点击小键盘,发送语音或者文字:“我要参加小璇饭局”。本报将选出10名幸运读者,下周三晚,跟小璇一起去这家花园餐厅试试影帝御用大厨的出品。



奶油芝士焗海鲜