



烹牛有道,匠心厨艺宴宾客

牛年餐桌,少不了人见人爱的牛肉。

聊到吃牛,可以说,只要你能想到的吃法,

煎炒烹炸就没有用不上的。

肥牛涮火锅,黄牛肉小炒,牛肉打成丸子,

香煎牛排,牛肺牛肚牛脾煮牛杂……

吃货对待牛的态度可谓完美解释了什么叫物尽其用。

牛年吃牛,从头牛到尾。

那么,在杭州,上哪能吃到

地道的牛肉大菜?杭州吃

货特别制作了这份“杭州吃

牛地图”,东南西北的好牛肉都

在了。更多资讯,请扫描版面上的

二维码,进入小时新闻App查看。



东坡牛肉

坐标:西湖边西子宾馆

春节来临,大多数家庭团年饭的餐桌上都会有牛肉这道菜,送走了诸多不顺的鼠年,谁都希望牛年能够牛气冲天,各种烧法的牛肉自然成了大家讨彩头的必吃大菜。

说起牛肉,浙江西子宾馆的行政总厨朱启金绝对算得上专家。作为中国烹饪大师,他人生中最得意的一道牛菜,就是专为G20杭州峰会设计制作的东坡牛肉。

这道菜可不是把传统杭帮菜东坡肉中的猪肉换成牛肉那么简单。

东坡牛肉既要体现杭州风味和国宴的匠心厨艺,还要兼顾35个不同国家的饮食限制,不能使用葱、姜、蒜、料酒等传统调料,还要全部使用国产食材,是非常具有挑战性的一道菜。

为了找到合适的牛肉,朱启金跑遍了全国所有的知名养牛场,了解牛的饲养方法。牛肉处理,不能用料酒,他就用多种素食搭配以后熬成汁去腥,还用木瓜熬汁来代替糖,各种烹饪上的限制都被他一一攻破。

最后,朱启金在G20杭州峰会欢迎宴上,向世界各地的宾客呈献出了这道色泽鲜亮油润、口感香甜软糯的东坡牛肉,代表中国也代表杭州。

朱启金20岁入厨,如今已是奔五的年纪。他说,要做出有创意的菜,最重要的就是平时要多学习多积累经验,最起码要有多年的基础,才能上炉台烧菜,功底实在太重要了。

牛排

坐标:黄龙万科莫里西餐厅

提到莫里,城中的西餐爱好者肯定不陌生。从莫衙营到黄龙万科,莫里几经辗转始终拥趸无数,到如今更是一座难求。有经验的老饕告诉我,当天来基本是吃不上的,通常得提前两三天预订,如果是情人节这样特别一点的节日,至少提前一个月预订。毕竟莫里一直走小而美的路线,被打造成复古客厅风格的门店,一共7张桌子,每餐极限也就接待12桌客人。

店长说,五年前,莫里还在莫衙营的时候,牛小排就是店里当之无愧的明星菜,牛小排的全名叫bone in short rib,是按照美国的牛肉分割标准分割的短胸肋骨肉,在牛两侧胸肋骨的第6-12根肋骨上,肉质柔软,有丰富的油花脂肪,一头牛身上只能切割出4%,而莫里又从这4%里切掉1/3,只留2/3最柔嫩的部分。

食材上乘的同时,料理的技术也很重要,这一块块鲜嫩多汁的牛排,统统出自厨师朱凡凡之手。96年的他,至今已有三四年的西餐料理经验。2019年4月莫里开业,他就后厨负责煎牛排。

记者算了一下,按照莫里的营业情况,小朱平均每天要煎二十多块牛小排,两年下来差不多要煎6000多块,这也练就了他的手感。在他口中煎牛排的秘诀,唯手熟尔,根据每块牛排大小厚度不同,判断煎牛排的时间和火候,最关键的一步,就是在恒温炉中静置,这样可以使鲜红的肉汁均匀扩散到牛排的每一丝肌理之中。

当问到今年春节的安排,家在安徽芜湖的小朱说,今年因为疫情的原因打算留在杭州过年,正好店里还有几个同事不回家,

大家就搭伙一起吃个年夜饭,玩玩桌游什么的,也不孤单。

牛杂煲

坐标:滨江嘭嘭鲜牛杂煲

对于今年41岁的建德人马良来说,这一锅“牛杂煲”里可谓留下了他青春的印记。

马良19岁南下去广东打工,从学徒做到了厨师长。在他的记忆里,那时候,下了班和同事一起去吃牛杂煲是最开心不过的一件事。

2019年,马良回到了杭州,也把这一口美味带来了过来。

牛腩、牛筋、牛肚、牛肺、牛小肠……来自于牛身上的各种不同部位,在锅里堆积成小山,分量简直令人动容。“别看一份牛杂煲单价不高,一开始一天也能卖到一两万的营业额呢!尤其适合爱吃肉的人,一锅底料就能吃到心满意足。”

在马良眼里,牛杂煲,便宜得很,也讲究得很。将熟萝卜围在煲底,放入广东油面筋,然后把称好待用的牛杂盖在萝卜和油面筋上,再打入一勺30年老卤,放到炉子上加热,等到煲烧至沸腾后,撇去浮沫加入青蒜,一起煮5分钟即可上桌。

马良说,广东人把火锅和煲分得很清楚,尽管这两者都是下面生火,上面涮肉,符合火锅的定义。广东人将肉多汤汁少的称为“煲”,肉少汤多的称为“火锅”,两者的区别还与汤汁的浓稠有关,“煲”的汤汁浓稠,里面的肉经过长时间的炖煮,已够味,除了辣椒酱,基本不需要蘸酱;火锅的汤多,不浓稠,一般需要蘸酱参与调味。

“好吃的秘诀更在锅。”马良告诉记者,“涮食材的锅要用特制的陶土做成,炉子里放着热乎乎的炭火,随着温度均衡而持续升高,汤底、涮菜都会越来越香浓。”陶土砂锅慢炖美味,袅袅烟气缓缓升腾,扑鼻的香气定会勾起食肉者的欲望。

