

# 看看周杰伦们都吃了些啥

## 本报独家揭秘移动群星演唱会明星美食菜谱

文/徐秀秀 摄/胡梅铭

7月22日,号称今年杭州规模最大的—场演唱会在黄龙体育中心落下帷幕。为了招待好这些不常来杭州的明星们,据说浙江宾馆可是动足了脑筋。仅仅餐饮,从制定菜单、选料到配菜,足足花费了5天的时间。7月23日,随着最后一个明星绝尘而去,浙江宾馆的众位厨师也终于可以歇歇了。听说笔笔最爱吃饼干,周杰伦对西点要求比较高。众明星对膳食安排有没有一些特别的讲究?他们到底吃了些啥?记者为此专门赶到浙江宾馆,采访了当时负责明星饮食的中餐厨师长何斌华及其他相关厨师。

还安排了送到客房的房菜和糕点,在配菜上尽量往清淡素雅上靠拢,蔬菜则花力气做得精致。

“其实这些大牌们在吃的方面没什么特别的要求。”何斌华告诉记者,梁静茹在庆功宴上吃的基本都是以素食为主,而笔笔似乎就没那么多禁忌了,据透露周笔笔一直都不多话,很腼腆的样子,吃饭更是文气。谭咏麟做事很专业,吃饭也不例外,一副严谨的态度。

### 专门去上海买红加仑

去浙江宾馆的时候,正好遇上侵袭而来的暴雨,被晾在半路等了20多分钟也打不到一辆出租车,等赶到深处三台山路的浙江宾馆的时候已经晚了半小时,为此专业的西餐主厨还把已经凉了的西餐重新做了一遍。

浙江宾馆龙井中餐厅的何斌华是中餐主厨,听着他的来头总以为一定是个经验老道的老厨师,但出乎意外的是他竟然非常年轻。“从制定菜单、选料到配菜,从头至尾整个过程花了有5天。”身为厨师长的何斌华曾经在别的酒店做过张信哲、王力宏等明星的饮食安排,自然很有经验。他告诉记者,给明星做菜,除了原料选择特别讲究外,还要保证农药色素等安全指标过关。另外,厨师们也事先了解了下各位明星的饮食习惯,比如周杰伦爱吃西点,而潘玮柏则特别爱吃葡萄等。为此,西餐厨师长苏毅特别为他们准备了绿茶蛋糕和葡萄慕司。“听说周董(周杰伦)特别爱吃红加仑,我们就特地跑去上海买了杭州没有的红加仑。”苏毅告诉记者,老潘似乎对他做的糕点还挺满意,连夸很不错。

### 明星对吃其实没啥讲究

根据经纪公司的要求,明星们不能吃太油腻的东西,这无非是为了保证健康和适当的身材。要想那梁静茹是出了名的注意饮食,又是瘦身又是保持健康,怎么也得好好搭配了营养。为此,厨师长除了庆功宴上安排了十菜一羹外,

### 吃相最好的菜最畅销

7月22日下午,所有明星到达酒店,据说其他人安排好房间后立马赶往黄龙体育中心准备晚上的演唱会,只有陈慧琳匆匆赶往餐厅就餐。“可能是饿坏了吧。”何斌华笑着说。

庆功宴上安排的十菜一羹明星们自然各有所爱,问起哪道菜最受欢迎,厨师长立马说“鱼米盅啦!因为这个菜吃相比较好。”细细问了才知道,这道菜虽然量很少,但是口感清淡,选的都是鱼身上最好的中段,很合明星的口味。再一个重要的原因就是这道菜做得比较小巧,不需狼吞虎咽的,吃起来一小口一小口,吃相一点不难看,所以特别受到明星们的欢迎。

### 庆功宴上装斯文 回到房间忙补食

明星们自然是十分注重形象的,庆功宴上大吃大喝肯定是不好的,到底还是有很多记者在现场的,万一被拍到难看的吃相,那多有伤风雅?据说一桌的菜十菜一羹,明星们基本都没吃什么。“周董是最晚离开酒店,下午一点

半走,他回房间就点了鸡油菜心、一品豆腐、咕老肉等几个菜。”刚吃完怎么还点那么多?明显是庆功宴上没吃饱了,而回房间就可以想吃什么就吃什么,吃相难看也没关系。唉,明星也是人嘛!

酒店在每个人的房间里还放了提拉米苏、饼干、巧克力等小点心,据介绍这些点心很受欢迎,基本都被消灭了。看来还是房间里自由啊,毕竟演出是很费体力的,不吃饱哪有劲气唱歌呢!

### 西餐厨师 24小时跟班

苏毅来自北方,是丁香咖啡师的西餐厨师长,是个很执着的西点厨师,从22日众明星到达一直到他们离开,他一直处于忙碌状态,24小时没离开过西点厨房,随时要准备明星点的西餐。这不,周董要个慕司就得赶紧做一个,那个周笔笔要吃饼干了就赶紧帮她烤新鲜的。不过,苏毅说,这些明星都挺正常的,没有半夜三更突然要吃啥的事。

“做西餐是很辛苦,但是听说老潘(潘玮柏)对我做的葡萄慕司评价不错,还是很高兴的。”苏毅做西餐的时候表情很严肃,一副执着的样子。做完斯特拉斯堡鹅肝慕司时,他自认为还不够到位,不住地摇头表示这次没做好。看了摄影照的照片他也总是对自己的身材不满意,“不行,太胖了。”

何斌华同样也是值班到23日的凌晨3点。为招待好这几位大牌的嘴巴还真真是辛苦!“不过这也是工作的一部分。你知道为什么厨师都是男的吗?因为厨师是体力活,一天站那么多小时,女的当然受不了。”厨师长开玩笑地跟我说。



别具风情的小戏台

嘴巴不够专业没关系,关键是要本着专业的精神!欢迎加入城市假日食客QQ群12309492,一起跟着城市假日做个刁钻的食客吧!用你灵敏的末梢神经发现特色美食和新开餐馆,自认专业的食客和愿意成为食客们鉴定目标的店家们可致电85311079报名。

# 发现另类川菜

文/徐秀秀 叶丹剑 摄/胡梅铭

之所以选择巴国布衣,首先是因为它在全国开了20家店后,这是在杭州开的第一家分店;其二,川菜馆在杭州已经开了又开早已不是什么新鲜事,面对众多的竞争对手,这家刚刚挤入杭城餐饮业的川菜馆又是凭借什么样的优势呢?巴国布衣LOGO单上有一句话:有人说,川菜是一种平民情绪;还有人说,川菜是一门乡土文化,更有人说好的川菜馆可以为一座城市增添活力。就让我们带上嘴巴去品尝下这家别具一格的川菜馆,是否真的如此这般地深入人的灵魂深处。

### 总结:

巴国布衣人均消费在50-60元左右,对于这样规模的餐厅来说实在不贵,重点是菜式创新,打破了以往人们对川菜的单调印象,在乡土气息的环境中感受到精致与文化。



### 刺身雪山牦牛肉: 茹毛饮血原来是这样

小鸟:一进巴国布衣,我就被隔间玻璃上的彩绘和古色古香的雕梁所吸引。坐下,一盘牛肉片端上来。盘子里装满了冰,冰上覆盖了一圈切得很薄的牛肉片,两边各放两小盘蘸酱,一盘芥末,一盘辣酱。没见服务员再端上火来,难道这个要生吃?据说这是高原牦牛肉,原来这就是所谓茹毛饮血啊!旁边的某某先尝了一片,顿时捂着脸说不出话来,后来知道是芥末蘸多了。我这才放心地夹起一片,蘸了些辣酱,好美味啊!牛肉好像是熟的,可是明明是流血啊!却又没有熟肉的那种油烟味,新鲜、滑嫩,可谓“入口即化”。高原的牦牛肉果然和内地的牛肉不一样,那一大盘冰块都是为了保证牛肉的新鲜的,而肉片切得薄如纸张也是为了便于消化。可是我明白为什么肉片入口没怎么嚼就没有了控?

### 庆功宴上的那些明星菜

#### 冷菜

**温拌螺片:**角螺鲜嫩的肉质,采用凉拌,维持天然新鲜的口味。

#### 热菜

**鱼米盅:**这个就是最受众明星欢迎的菜了,外面是西式的酥皮,里面则是传统的中式做法,中西结合,一小口一小口的吃,回味无穷。

**蟹子酿玉环:**最顶端是蟹子,中间是目鱼球,最下面是嫩滑的豆腐。名字取得很好听,味道更是独特,清淡中有惊喜。

**青瓜百花茄子:**造型大气,把茄子炒得很有质感。

**白玉藏珍:**很简单的豆腐切得很有层次,中间是入味的肉丝,豆腐的冰清玉洁伴随浓郁的肉丝以及汤汁,达到意想不到的境界。

#### 西餐(点)

**Strasbourg goose liver mousse(斯特拉斯堡鹅肝慕司,法国菜):**鹅肝搭配上煎鹅肝和黑松菌,用法国cheeps裹着吃。

**Red currant custard(红加仑布丁,东西方融合):**日式烧果子加上西式的巧克力,很有创意的甜点。

**Gratinated lobster with fruit(鲜果焗龙虾,德国菜):**蓝加仑、甜橙、奇异果等水果粒,和美味鲜嫩的龙虾放在一起焗出来,加上乳酪的香浓,厚重而纯正。

#### 甜点

**莲藕酥:**外观像莲藕的小点心,外酥里软,甜而不腻。

**水晶蛋挞:**光样子就很诱人,通过把普通蛋挞的外层酥皮改良成水晶皮,一来更有嚼头,二来降低了脂肪含量。

### 晾干白切肉: 肉是可以晾着吃的

**果果:**第一次来巴国布衣川菜馆,就被这里别致而古朴的装潢吸引了,在外面乍一看,还以为是一家卖民族服饰的商场呢!巴国布衣的一顿海吃,让人回味无穷,这里的菜不但好看,而且好吃,还定时定点有变脸、喷火等川剧可以欣赏。这里的每一道菜都别具匠心,晾干白切肉让我印象深刻。一片片长方形的白切肉和一片片薄得像纸一样的黄瓜片叠挂在一起,取下一片,在中间放上特制的泡菜,再蘸上特制的酱汁,实在美味。还有入口香脆的三峡石爆猪肚、盒盒鲢鱼、樟叶酱鸭,每口都能吃出不同味道的铁板鱿鱼……每道菜都有自己的特色,不可一一列举,但是每道菜都给我回味无穷。到巴国布衣之前,我就做好了被辣晕的心理准备了,但是吃过巴国布衣的川菜之后,彻底改变了我对川菜的意见。



### 三峡石爆脆肠:色、香、味、声俱全

韩韩:拗口的名字,走到大门口红色调的装修突然让人想到辣椒。进了大门感觉一变,传统的装修,木雕的柱子,明清款式的桌椅,感觉到旧时的饭店,二楼还有个小小舞台,一听听是每晚都有人在这里表演变脸和喷火的。

一道菜上来了。这道菜调动了人的所有感官,在滚烫的石头倒入满盆的红辣椒和热油吱吱的响声,满屋的辣椒香味,鲜红的颜色,口水……难道是吃辣椒?这个时候主人介绍了这道菜叫三峡石爆脆肠。赶快找!原来肠子都在辣椒下面。入口,果然是鲜脆无比。以前从来没吃到过类似的菜肴,很有特点,味道也是无可比。



温拌螺片



鱼米盅



蟹子酿玉环



鹅肝慕司



红加仑布丁



青瓜百花茄子



鲜果焗龙虾



白玉藏珍



莲藕酥



水晶蛋挞