

当西风碰到了东风,就有了—— 中西餐风头正劲

水火不容的时代已经过去,西餐和中餐不再是格格不入独挡一面。在杭城大多数的餐厅开始走中西结合的路线,很多菜式也因此更富有了创造性的张力。这不是屈就,是升华。

一个好厨师,总是需要点创造力的,食物在他的手里就好比是画家的颜料一般,而出来的作品就很能代表一个厨师的思想和意识。食客 Jean 对我说,国内的西餐厅很单调,除了三文鱼就是牛排,而他自己去莫斯科的西餐厅时,却发现主料和辅料就有很多种,配料更为合理,西餐的花样也更多,并不是像我们平时想象的这么简单。但是太地道的西餐并不能满足杭州人的口味,于是一种结合了中国和西方元素的菜肴正层出不穷地出现在我们的眼皮底下。它们要么穿着西式的外衣,却跳着中国的舞蹈;要么多种元素相互组合,这令许多厨师有了思维跳动的更广阔的空间,于是我们的餐盘中出现了许多熟悉而陌生的惊喜。

一路跑了很多家餐厅,发现中西结合的菜更适合大众消费,原来的精贵西餐添加了中餐元素后,口味变得更柔和。而油腻腻的中式菜添加了西式的元素,则变得更为清爽和精致。喜欢吃这类菜最多的人群要数年轻情侣了,今年情人节格外多,也许也正是它红火的原因吧。



黄金海霸王

乍一看还以为泰国菜里的咖喱蟹,仔细一看便能看出这只蟹是很有讲究的。雪白的身子叫做大雪蟹,算是海鲜里的极品。大雪蟹的腿很长,肉很多,所以就主要吃它的腿了。翻开盖子才发现,螃蟹的身子下面是意大利通心粉,难道这就叫中西结合了?一尝才发现口味的奥妙:金黄色的汤汁其实是黄油和芝士,这样的地道海鲜用芝士的口味来调和,是何等的大胆!但重点是芝士的奶油香配合了这只大雪蟹后,就变成淡淡的鲜味,好吃程度绝对超过单纯的姜葱炒法,其中的奥秘便是芝士黄油以及其他佐料的调和。

价格:未定

餐馆:粤浙会

美味指数:★★★★★



金蒜牛柳

来自澳大利亚的牛柳,据说是年龄为两年零八个月的澳洲牛。做法很奇特,先是用西餐扒牛柳,按照西方人的习惯,出锅就能吃了,可是云水的师傅还要拿它再切了块煎炒一下,出了锅以后是七成熟,刚刚好满足一般人吃牛排的接受程度,造型很精致,酱汁的这一设计灵感应该来自法国菜。这样的中西烧法通通用在一道菜上还真是没听说过的,口味很地道,但脑子里总是浮现尖椒牛柳的影子,当然档次是不能比了。

价格:55元

餐馆:友好饭店云水茶餐厅

美味指数:★★★

橙味烟熏鸭

一个橙子和一只鸭子放在一起是什么样子?好象是很不搭调的样子。但是粤浙会里的厨师就硬是把它们放一起了,一片烟熏鸭配合着一片水嫩的橙子,错落有致,配上松子酱,造型还是挺独特的。厨师介绍说水果搭配烟熏鸭,可以去掉鸭子的臊味。尝一口,确实清爽无比,一边是水分十足的水果味,略带酸甜;而另一边是香艳的鸭肉,两者合起来就像是韩国菜的生菜配烤肉,绝妙!

价格:未定

餐馆:粤浙会

美味指数:★★★★★



芦笋豆腐

豆腐是用鸡蛋和豆浆现做的,可以真正称得上是自制豆腐,用菠菜调的汤汁再加入西式的巴西酱以后便放入锅里蒸,出锅后炸脆,再用黄油汁蛋奶油等调配的汤汁浇上。过程一点也不复杂,出来的成品怎么看都觉得这块豆腐也太精致好看了,舍不得破坏那绿至翠,黄至嫩的格局。西餐的调、中餐的原料就可以把一块小小的豆腐演绎至此也颇为难得,尝一口,很嫩很嫩,口味中的西式很好地融合在豆腐里,没有格格不入的冲撞,只觉得配合得恰到好处。

价格:38元

餐馆:玉玲珑

美味指数:★★★★



提拉米苏

那是台灯吗?不是,那是提拉米苏。那上面灯罩一样的东西是什么,厨师说那是糖丝,演变来自拔丝,很中国传统的元素,但是放到那个口味超级地道的提拉米苏上就显得格外醒目。用来装饰也好,吃也罢,反正就是个能带来惊喜的家伙,明晃晃地搁在上面,就觉得那提拉米苏也上升了一个档次。这纯属造型上的中西结合,却带来了令人意外的惊喜。那是提拉米苏吗?不是,那是一件艺术品。

价格:未定

餐馆:粤浙会

美味指数:★★★★★



金枪鱼手卷

外面是春卷,里头是色拉,这样的创意怎么说也是中西结合了,可以说是里西外中,拿着这个手卷,第一感觉那是个蛋筒冰激凌,咬去就尝到了那熟悉的春卷味,很脆香,再一嚼就吃到了蔬菜色拉,然后似乎还有淡淡的金枪鱼味。第一口吃会觉得有些许奇怪,越到后来就越爽和生脆,不同的是里面是饱含水分的生脆,这种里应外合的境界实在只有玉玲珑的厨师想得到啊。

价格:8元/位

餐馆:玉玲珑

美味指数:★★★★★



美极奶油煎什锦海鲜

一看装盘还以为是西班牙菜,各类海鲜齐汇,按照常理中餐肯定会把它们炒在一块,加入汤汁鲜美无比。而这里的厨师却是用中式的烧法后,装盘成西式的样子,再仔细一看,各类海鲜还都是西餐的主要材料,银雪鱼、三文鱼、鲜贝、明虾等等,也许看惯了西餐的干净利落的样子,中餐也要学一学,于是这样的大杂烩也变成了精制的艺术品。

价格:98元

餐馆:西湖天地云水餐厅

美味指数:★★★★