



茶园春色

炒

却原来是青菜

茶园春色

出招人:虎跑会馆总厨金牛

茶品种:普洱

虎跑会馆正好参加了上个礼拜的茶宴比赛,听说有不少出色作品,于是去了这个虎跑公园深处的高级会馆。走进去,看到满树林的青翠,还能感受到万物生灵的复苏。坐在露台上等待那些让人惊喜的菜时,得知这里总厨的名字叫金牛,很有气势。这个头发有些花白的老前辈用的却是Hiphop的手机铃声,令人小小吃惊一番。

菜的名字挺传统的,想象中应该不会出位到哪里去,肯定有绿色的东西,但没想到竟然就是青菜。是用很多很多的青菜取其菜心得来的。当盘子端上来的时候,眼睛不得不瞪得老大,整个盘子占去了大半个桌子。牛奶布丁成了整个菜的布景,香菇和新鲜茶叶成了葱翠的植物,挖一个圆形的坑,便成了装青菜的容器。只能说,这是一幅画而不是一道菜。重点在于这样的一道精致小菜是用普洱茶水炒出来的,加上橄榄油和这里特有的秘制调料,味道就饱满起来。小小的青菜做到如此地步,可见不一般。不过普洱茶是其中的关键,不仅可以在春寒未尽的时候暖胃,还能尝到带着茶味的鲜香。

泰式茶香虾

美女不可错过

泰式茶香虾

出招人:伊家鲜水餐厅主厨王中强

茶品种:龙井

这道茶菜是美女的都该去尝下了,又漂亮又健康又特别。取上等的龙井茶叶和坐飞机过来的上等泰国河虾仁爆炒在一起,再加上各地顾客都能接受的黄咖喱,茶叶的甘香味与虾的鲜美相互渗透,便有了这一盘香而不腥的“泰式茶香虾”了,就连炸得酥酥的茶叶也很好吃。

Galanz 格兰仕

“微”出清晨的芳香

清晨,一缕阳光透过窗帘的缝隙,轻柔地洒在卧床上。窗外鸟儿轻轻地唱着歌,阳光明媚,整个房间都跳跃着快乐的分子。心情无比舒畅,伸伸懒腰,慵懒地走到窗前拉开窗帘,一股草的芳香扑鼻而来,深深地吸一口气,闭着眼睛,久久地沉浸在大自然的怀抱里……

多久没有拥有过这么惬意的清晨了,在忙忙碌碌的工作中,已经太多美好的东西被淡忘了。如果此时能有一杯蓝山咖啡、一块法式面包,再来一段罗西尼的《贼喜鹊》,那世间就没有什么比这还畅快的事了。

在房间搜罗了一圈,蓝山咖啡还有余下的,罗西尼的《贼喜鹊》也有现成的,可是只有我最爱吃的法式面包没有了库存,岂

文/摄 徐秀秀 徐晓岚

吃茶去 吃茶去

“茶叶蛋其实才是最正宗的茶菜!”不知是哪位茶菜专家的话,让人倍感深刻。这么多年了,说到茶菜,似乎没有其他可以像茶叶蛋这样深得人心并一致被你我认可的好吃的东东了。去饭店说吃茶菜,大多数是端上来弄个几片茶叶上去就算草草了事,只见其形,不闻其味。其实,那些只能算是伪茶菜,连个茶叶味道都没有,那还叫什么茶菜呢?

有些人是不懂得品茶的,就像我。但不会喝茶并不说明不喜欢茶的味道。很多人喜欢抹茶的味道并不是因为爱茶,只是喜欢那股让人沁入心脾,青葱碧绿的感觉。要是把茶做成菜,相信更会成为倾倒众生的美味。比如从前的龙井虾仁,现在的茶香鸡什么的,都是金牌美味,只要一上,必是经典。不过如今总是对着那几片浮于表面的茶叶,似乎已经不是那么容易满足了,像茶叶蛋那样用浓浓的茶叶汁煮出来的原汁原味上哪找去?

现在,正是茶叶上市的季节。大厨说了,茶叶入菜不仅可以去油腻,更因为茶多酚对人的健康有许多好处。当然,用茶做菜还能体现美食文化。茶香来自盘中之物,又不只是来自茶叶。茶菜飘香,考验的是师傅案头的功夫。



泡

龙井闻鹅肝

轻食主义的代表作

春色满园醒脑汤、伊家鲜春露盅

出招人:伊家鲜水餐厅王中强

茶品种:龙井

“春色满园醒脑汤”应该是现在流行的轻食主义的“代表作”。茶叶的清香和着鸡汤的鲜美,让人回味。淡黄色的鸡汤,金黄色的玉米,浮着两片茶叶,看着清秀秀、简简单单;就连盛汤的器皿也由碗换作了杯,轻轻抿上一口,浓郁的鸡汤不但丝毫不油腻,还有一股玉米香和龙井香在舌根打转。

“伊家春露盅”是用在春天刚刚露头的竹笋、黄鳝和那一茬清新的龙井茶叶烹制的一盘清雅的美味。黄鳝和茶叶,这两样八辈子都沾不上边的食料在这里却被大厨“异想天开”地端进了一口锅里,尝起来效果还真不错。



春色满园醒脑汤

炖

伊家春露盅

茶的“蒸”滋味

双龙芙蓉蛋

出招人:味庄行政总厨刘国铭

茶品种:龙井

将下午4点的时候,来到味庄,寻找书里所说的最地道的杭州小吃。味庄一共有8栋小楼,于是乎开始了寻楼记。走在犹如城隍庙的九曲桥上,发现原来在湖中央竟然布有栋栋小楼。从外观上看,每栋楼都是自成一体,里面的摆设和布置也各不相同,我想如果能坐在那里看西湖,一定是别有趣味的吧。

挑了室外的木凳坐下,见到了大名鼎鼎的刘国铭大厨,不一会就端上了精致的茶菜。“双龙芙蓉蛋”就是龙虾加龙井茶叶和蛋清一起蒸出来的。表层的龙虾肉是金黄色的,油渍点点,一勺下去,洁白如脂,像是豆腐脑,淡淡的龙井香好像要过一会才会从喉咙底飘出来。虽然没有放糖,但是居然有点淡淡的甜味。

下午茶教室

文/豆豆

Cappuccino 会冒泡

新鲜牛奶,纯白可爱;加上肉桂粉的点缀,顿时就幻化成美妙的天使了!

参加活动的读者大多数是漂亮的MM。在咖啡师的帮助下,MM们先把咖啡豆在咖啡机上磨成粉状,放在特定的容器进行挤压,直到榨出浓浓的咖啡汁。接着把经过部分脱脂的牛奶倒入一只壶中,然后用起沫器让牛奶起沫、冲气,顿时就看到了雪花一样的牛奶泡沫。将牛奶和泡沫倒入冲泡好的意大利咖啡约五分满,再把打过奶泡的热牛奶倒至八分满。最后可随个人喜好,洒上少许切成细丁的肉桂粉或巧克力粉,剩余的牛奶也可以一起倒进去,这样,一杯美味的卡布基诺就制成了。传统的卡布基诺是三分之一浓缩咖啡,三分之一蒸汽牛奶和三分之一泡沫牛奶。赶快回家试试,不过重要的是要有专业的工具哦!

人生追求不过如此

龙井闻鹅肝

出招人:虎跑会馆金牛

茶品种:龙井

同样是虎跑会馆的菜,却和之前介绍的有着截然不同的风味,装盘干净无比。一茶壶,三只黄瓜雕的杯,三片薄薄的鹅肝,再加上两片大花瓣点缀。初起觉得这是一门摆放的艺术,动了筷子才发现还没有吃到过这样好吃的鹅肝!一概不吃动物内脏的我已经沉迷于这个龙井鹅肝而无法自拔。“这是用龙井茶水和酒糟乳泡过的。”大厨解释。不过鹅肝的上乘也是必须的,据说是专门的法国鹅肝,而且是专门取其肝的鹅,听说还不含胆固醇的,挺神奇的样子。不管是什么鹅,那肝用特制的茶水泡过后,的确是美味无比,入口即化不说,特殊的清新味道让人感叹茶的工夫原来并不仅仅在于喝,做调配真是不错。端起可爱精致的黄瓜杯,呷一口龙井茶,再看一看露台外边的万物生灵,听着树林“沙沙”作响,顿然觉得所谓人生追求也就是这样了。



茶香烟熏桂鱼

熏

灿灿发光的金色是熏出来的

茶香烟熏桂鱼

出招人:凯悦西湖28餐厅厨师长朱仰丰

茶品种:龙井

去的是凯悦的西湖28,听说这里最近一直推出新的茶菜。傍晚的时候到了有落地玻璃的包间,正好看到了音乐喷泉恢弘起伏的时候,很有意思。

大厨端出了一盘排列整齐的菜,在阳光下光泽鲜烈。常见的几片新鲜龙井茶叶放于表面,其他却未能看出特别之处。大厨解释,这是桂鱼,用龙井茶熏出来的。只有这个烟熏才把鱼肉熏成这样金黄的颜色,灿灿发光。吃起来有浓厚的茶香,鱼是腌过的,咸味配合着茶香,爽口得很,腥味早已没有踪影。不好意思将整盘的艺术品弄得凌乱不堪,小尝了一下便做罢,却一直回味无穷。除了这样特别的烟熏茶菜,还有其他的,如最常见的龙井虾仁在此处做得也特别入味,河虾新鲜得觉得它会从盘子里跳出来,茶叶汁同样配合得完美无缺。



龙井酥

抹



抹茶红豆慕斯



百花棋子卷

想到武侠片里美女打斗的场面

百花棋子卷、抹茶红豆慕斯、龙井酥

出招人:虎跑会馆金牛、味庄刘国铭

茶品种:龙井

虎跑会馆的百花棋子卷上来的时候多少有些惊艳,想到了武侠片里的那些美人打斗的场面,总是有花瓣飘零的画面,绝美。散落在四周的这些红色花瓣便是茶花的花瓣,本以为大厨敷衍了事,草草撒上些茶花便算是完成了一道茶点,结果却发现,真正的茶点是不露声色地加入了茶的元素,更是以搭配茶水为重点。棋子卷排列在盘中真的像象棋一般,里面的馅料是用茶花磨成粉状拌入火腿等做的,外壳是松脆的皮。夹起来吃,有种香艳的味道。只适合小小地吃一口,吃多固然就觉得不那么有意思。最好是配合着龙井茶吃,交融更胜于填饱肚子。

味庄的“抹茶红豆慕斯”还真是蛮灵的,方形的看起来特别美味,颜色也很春天的感觉,很适合这个季节,水水嫩嫩的感觉一看就叫人流口水。抹茶红豆慕斯只有薄薄的一层蛋糕底,其余都是慕斯。慕斯入口即化,非常香滑。

“龙井酥”就不同了,整个一个浓绿色。刘大厨说这个酥的造型可难做呢!咬上去,浓浓的茶香和豆香就瞬间蔓延在嘴巴里了。热乎乎的上来两个,再泡上一壶龙井,简直就是一个完美下午茶了。

独享 西湖全景 的阳台 翡翠咖啡吧

春天团队聚会好场所!

- 可配备30-50人自助西餐
- 根据需求安排自助烧烤大餐
- 专业卡拉OK万首歌曲尽情欢唱
- 提供活动创意及精心场地布置



地址: 杭州市南山路清波街109号(五洋假日酒店)

订座电话: 0571-87655678 2222 / 0571-85925480

五洋假日酒店 [9楼]

翡翠·咖啡吧

翡翠吧抵用券 20元